De la terre à la table
Le magazine de tompress

De la terre à la table

Le magazine de tompress

Août - Septembre 2014

JUS DE FRUITS, VINS ET CIDRES

FAITES DES JUS !

Quel type de pressoir choisir?

La pasteurisation

La vinification des vins rouges en 7 étapes

LES VENDANGES

DOSSIER

Tomates, 8 moyens d'en profiter toute l'année

Outils traditionnels de nos régions

Outils forgés en France

05 63 71 90 65

www.forgesetjardins.com

Forges & Jardins

Recommandé par tompress

De la terre à la table
Le magazine de tompress

JUS DE FRUITS, VINS ET CIDRES

Août - Septembre 2014

Sommaire

5 Faites des jus !
6 C'est fait chez vous : le cidre
10 LES VENDANGES
12 Quel type de pressoir choisir ?
14 La vinification du vin rouge en 7 étapes
16 Comment ça marche ? Le réfractomètre
19 LA PASTEURISATION
20 Autour du pressoir
22 Nettoyage et préparation des bouteilles
25 Je ferais bien... ma bière
26 DOSSIER Tomates, 8 moyens d'en profiter toute l'année
32 Un peu d'histoire... Le Père Pinard
34 Les bonnes idées shopping
35 Les livres du moment

Et si vous buviez vos fruits ?

Faire du jus et pasteuriser : c'est facile et c'est le moyen de conservation le plus rationnel quand vous avez de grandes quantités de fruits.

De plus, vous pouvez profiter toute l'année d'un véritable trésor de bienfaits : des vitamines, des antioxydants, des oligoéléments et des minéraux à profusion !

*Dans les pages de ce nouveau numéro de "**Tom Press**, de la terre à la table" vous découvrirez différentes manières de transformer les fruits en jus ainsi que le matériel adéquat.*

Ne vous privez surtout pas de la richesse des fruits en les buvant sous plusieurs formes !

Par François Louberssac, directeur de publication.

Sous vide
Le vide dans les sachets et les pots
Conservez
jusqu'à 5 fois plus longtemps !
Conditionneuse Takaje - 239 €
Orange - Réf. vidtakor / Blanc - Réf. vidtakbl
Rouge - Réf. vidtakro

LE MEILLEUR ROBOT DU MONDE ?
11 couleurs disponibles
Robot ménager multifonctions
Peut pétrir 5 kg de pâte
Livré avec : 1 bol inox de 7 litres,
1 crochet à pâte , 1 malaxeur de pétrissage et sa spatule à brasser, 2 batteurs double fouets (simple et multi fils) et 1 bol batteur de 3,5 L
Mode d'emploi + vidéos sur CD . 800 W.
Couleur crème. Réf.matascre - 639,00 €
Retrouvez les autres couleurs et les accessoires sur www.tompress.com
Fabriqué en Suède

Hurom HE Series

Jusqu'à 60 % de vitamines en plus! Silencieux, rapide et pratiquement auto-nettoyant, le nouvel Hurom vous permet d'extraire facilement le jus de tous les végétaux. Grâce à son système à rotation lente, l'oxygène ne brûle pas les vitamines... Moteur garanti 5 ans. 150 W (basse consommation). Bouchon de sortie, 2 carafes, 1 poussoir, 1 brosse de nettoyage et 1 filtre standard.*
*Dim. 23x16x42 cm. Prix : **349,00 €***

Rouge. *Réf. herjuher* / **Gris.** *Réf. herjuheg*

Extracteur de jus à rotation lente Kuvings

Puissant, rapide, silencieux, des vitamines à gogo, nettoyage facile + 2 atouts supplémentaires :
la grande ouverture pour passer des fruits entiers et le bouchon de sortie. Vous n'hésiterez plus à faire des jus, même si tout le monde dort encore... Moteur garanti 5 ans. 240 W.
*Dim. 23x21x45 cm. Prix : **399,00 €***

Rouge. *Réf. herkw60r* **Gris.** *Réf. herkw60g*
Blanc. *Réf. herkw60b*

Pack Purée et Smoothie pour Kuvings

***Accessoire Smoothie :** un tamis épais pour laisser passer les fibres et donner du corps à vos jus. Idéal smoothies, coulis...*
***Accessoire Purée :** la vis de votre extracteur happe les morceaux et les presse pour les réduire en purée. Se positionne à la place du bol de votre extracteur de jus. Purées de fruits, de légumes, desserts glacés et préparation des cuirs de fruits.*

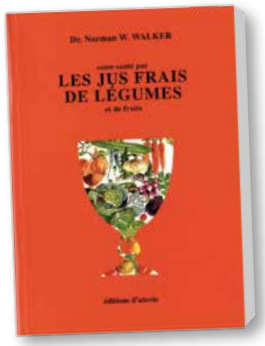
Réf. herkw60gsmo **- 49,00 €**

Le petit jus du matin, ce n'est pas que le café !

Consommer des jus de fruits ou de légumes, c'est assimiler très rapidement les vitamines et les nutriments, sans dépense d'énergie pour digérer les fibres. Je ne vous apprendrai rien sur l'intérêt des jus, mais j'espère, en revanche, attirer votre attention sur la qualité d'un jus.
Pour savoir ce qui fait la différence, il suffit de comprendre l'effet désastreux de l'air. L'oxygène oxyde, il brûle les vitamines, et très rapidement votre jus n'a plus de valeur nutritive. Consommez vos jus immédiatement et choisissez attentivement le mode d'extraction. Une centrifugeuse , par exemple, projette une multitude de micro-goutelettes dans l'air qui s'écrasent sur la paroi du receveur avant de se reconstituer en jus. Le contact avec l'air est maximum et vous avez, d'ors et déjà, perdu 2/3 des vitamines "A" et environ 40 % de vitamines "C" !*
Les vitamines doivent rester protégées par l'eau végétale du fruit ou du légume. Vous pouvez utiliser un pressoir classique, ou un extracteur à rotation lente. Les végétaux, avec ce dernier système, sont happés, broyés, et pressés par une vis spéciale afin d'ouvrir les cellules. Toutes ces opérations se déroulent dans le jus du fruit ou du légume même ; le contact avec l'air est réduit au minimum. Et comme les fibres sont écartées, votre jus devient immédiatement assimilable. Avec ce type d'appareil, faire un jus n'est pas plus long que de préparer un café, de plus, c'est silencieux.
De quoi partir du bon pied avec un vrai jus du matin...

FL

**Par rapport aux extracteurs classiques. Tests certifiés par : ISO/IEC17025 - USDA (United States Department of Agriculture) - FDA (US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database*



Votre santé par les jus frais de légumes et de fruits
Guide du bien-être et de la santé.
De bons jus frais de fruits et légumes pour votre santé !
Par N. W. WALKER.
128 pages. Dim. 21x15 cm.
Réf. lifutjus **- 12,00 €**

C'EST FAIT CHEZ VOUS !

Mélina n'est pas une professionnelle. Elle possède quelques pommiers et, tout naturellement, l'idée de faire du cidre s'est imposée. Puisqu'elle a eu la gentillesse de partager son expérience, suivons-la chez elle ; au milieu de son verger...

Le cidre

Par Mélina Salaün

Petite, j'ai toujours vu mon père fabriquer son cidre, c'est une tradition familiale. Alors l'an passé, nous nous sommes lancés à notre tour et malgré quelques hésitations, fabriquer notre cidre maison m'a paru bien plus simple que de rédiger ce "pas à pas".
Si vous êtes tenté, n'hésitez pas !
Tout commence par le jus de pomme. Chaque famille possède son secret de fabrication, sa recette mais, pour fabriquer un cidre équilibré, il faudrait des pommes douces, des pommes acides et aussi de ces pommes amères ou astringentes, de celles qui vous enlèvent l'eau de la bouche quand on y croque. Nous, nous avons l'habitude de mettre des pommes à couteau au lieu des pommes douces, on utilise des Fil jaunes.
Une fois vos pommes ramassées et ramenées à la maison, il faut écarter les fruits touchés et mettre en tas et à l'abri pour parfaire le mûrissage. Au bout de trois, quatre, cinq ou six semaines, vous sentirez la bonne odeur de pommes mûres et saurez que le moment est venu. Choisissez une belle journée (pas de pluie) pour vous y mettre et sortez vos cuves, le pressoir, votre râpe ou votre broyeur.

1ère étape : lavage et broyage des pommes

Que vous utilisiez un broyeur ou, comme moi, une râpe pour réduire vos pommes, la première des choses à faire est de les laver et d'effectuer un dernier tri pour éliminer celles qui sont pourries. Le broyage est indispensable pour optimiser la quantité de jus récolté au pressage mais il ne faut pas que vos pommes broyées s'oxydent sinon, le jus serait âpre.(Nous, on les met en attente dans des bacs refermables).

2ème étape : le pressage

Il faut mettre les pommes broyées en couche de 6 - 8 cm, couvrir avec un scourtin et continuer l'alternance jusqu'en haut du pressoir. Et une fois plein, placez le chapeau et les cales avant de presser. On presse deux fois ; on retire le marc du pressoir puis on presse à nouveau pour recueillir tout le jus. On filtre ou non, selon ses habitudes et selon les quantités, et on met le jus de pommes encore frais dans une cuve de fermentation. Ici sur la photo, le couvercle est fermé parce que l'on était dehors..

3ème étape : la fermentation

On attend entre 4 et 10 jours selon les températures que le chapeau brun se forme. L'an dernier, il ne s'est pas formé, mais mon père dit que ce n'est pas obligatoire. Pas de panique, vous verrez, Il y a des sortes de bulles, un peu visqueuses de visu qui se forment.
Lorsque plus aucune activité ne se fait voir, on peut alors soutirer.

4ème étape : le soutirage

Lorsque l'on soutire (entre le chapeau, s'il s'est formé, et le fond de la cuve où se sont déposées des impuretés), on prélève du jus clair qu'il faut transvaser dans un fût. Il ne doit pas rester d'air entre le couvercle du fût et le jus. On met également le barboteur en place en y mettant de l'eau à l'intérieur pour gérer les échanges gazeux et éviter les contaminations. Si vous n'avez pas assez de cidre, mettez de l'eau pour compléter. Après, on surveille ; tous les jours, ou tous les deux - trois jours pour les moins mordus, on goûte, on regarde, etc..
On peut aussi soutirer une deuxième fois à plusieurs semaines d'intervalle si nécessaire ou soutirer de nouveau pour calmer la fermentation et obtenir un cidre doux.

Dernière étape

SUITE

C'EST FAIT CHEZ VOUS !

Le cidre

Par Mélina Salaün

Dernière étape, la mise en bouteilles

Au bout de 9 à 12 semaines, quand le cidre est calmé, on peut enfin mettre en bouteilles. Il suffit de faire couler le liquide sur la paroi intérieure de la bouteille. Dans quelques semaines, il aura fini de fermenter et donnera un cidre digne de ce nom ! On laisse entre 2 et 3 cm entre le bouchon et le liquide, surtout pas jusqu'en haut, sinon la pression ferait sauter les bouchons.

Voilà, nous avons fait 37 bouteilles de 0,75 litre. C'est peu par rapport aux deux barriques de mon enfance mais bien suffisant pour une première.
Les cuves de fermentation étaient pour moi une première et m'ont un peu déstabilisée. Cette année, j'affinerai davantage le suivi du cidre. Il devrait être plus dur et moins sucré que celui de mon père mais, selon mon voisin, très proche de celui que faisaient les anciens de mon village du pays Gallo/breton.

Bon cidre à tous !

Si comme Mélina vous souhaitez partager votre savoir faire , contactez-nous !
partage@tompress.com

Bouteilles à limonade
Verre transparent et bouchon mécanique.
75 cl. ***Lot de 6.***
Réf. boicli75 - **11,00 €**

Bouchons à cidre
En plastique blanc, à poser avec des muselets (non fournis). Hauteur totale 4 cm, Ø bas 2 cm.
Lot de 100. *Réf. cavbocid* - **6,50 €**

Bouchons mécaniques avec joints remplaçables
Fixation au goulot pour bouteilles jusqu'à 2 L. Livrés sans collier de fixation.
Lot de 100. *Réf. cavbmec0* - **19,00 €**
Lot de 20. *Réf. cavbmec4* - **7,00 €**

Joints pour bouchons mécaniques
Par 200 g *(environ 100 pièces).*
Réf. cavbmec3 - **7,50 €**
Par 1 kg *(environ 500 pièces).*
Réf. cavbmec1 - **20,00 €**

Colliers de fixation
Pour bouchons mécaniques.
Lot de 50. *Réf. cavbmec2* - **4,60 €**

Boucheuse à muselet pour bouchons synthétiques
Placez les bouchons et muselets en position.
1) Abaissez le levier : c'est bouché
2) Relevez le levier : le doigt tourne et assujettit solidement le muselet.
Réf. cavbomus - **166,00 €**

Muselets en fil de fer
Pour pose de bouchons à cidre, jus et vins gazeux. Hauteur 3,5 cm.
Lot de 100. *Réf. cavmusel* - **8,10 €**

Sertisseuse à muselets
Crochet ouverture 5x2 cm.
Réf. cavmuser - **5,50 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Pour faire votre cidre à la maison, il vous faut :

1 Râpes à pommes
Jusqu'à 40 kg/h. Dim. tambour 20x24 cm. Haut. 80 cm.

Modèle trémie en tôle peinte avec tambour en acier.
Réf. bro0rape - **73,00 €**

Modèle trémie en tôle peinte avec tambour en inox.
Réf. bro0rati - **109,00 €**

Modèle trémie et tambour en inox.
Réf. bro0rain - **135,00 €**

2 Caisse alimentaire ajourée
35 litres. Polyéthylène. Caisse avec poignées et fond lisse pour un nettoyage facile. Dim. hors tout 60x40x20,8 cm.
Réf. bacajb35 - **21,00 €**

3 Caisse ajourée empilable
34 litres. Polyéthylène haute densité. Fond légèrement ondulé et résistant pour éviter les déformations. Convient au transport des fruits et des olives. Dim. 50x30x26,5 cm. Réf. bacajo34 - **10,00 €**

4 Pressoir mécanique à cliquet
Claie en bois.30 litres. Dim. claie Ø 30x43 cm.
Plus de détails en page 12. Réf. prctrc30 - **299,00 €**

5 Toile pour pressoir
En thérylène lavable. 1 mètre de large. Vendue au mètre.
Réf. prttoile - **17,00 €**

6 Cuves de fermentation en plastique
Modèle avec robinet et barboteur.
30 litres. *Dim. 40x36 cm.* Réf. tonfp030 - **42,00 €**
60 litres. *Dim. 40x61 cm.* Réf. tonfp060 - **52,00 €**
120 litres. *Dim. 50x78 cm.* Réf. tonfp100 - **96,50 €**
210 litres. *Dim. 56x97 cm.* Réf. tonfp200 - **124,00 €**

Les broyeurs à pommes

Jusqu'à 150 kg/h

Petit broyeur à pommes
En tournant la manivelle, vous actionnez deux rouleaux crantés avec couteaux qui éclatent les fruits et les préparent efficacement au pressage. Se place directement sur une cuve. Trémie inox de 43x37 cm. Rouleaux crantés en aluminium. Engrenage téflon. Dim. hors tout 100x57x52 cm.
Réf. bropigmi - **336,00 €**

Jusqu'à 300 kg/h

Broyeur à volant manuel
Pour les fruits durs. Axe et couteaux en inox AISI 304. Rouleaux en alu. Engrenages en téflon. Brancards en tube acier. Rendement : jusqu'à 300 kg/heure. Trémie 50x75 cm. Dim. hors tout 116x70x52 cm.
Réf. bropigia - **445,00 €**

Jusqu'à 300 kg/h

Broyeur à pommes électrique
Trémie et couteaux en inox. Puissance de 1600 W, 2800 tours/min, 230 V, avec bac de récupération intégré de 20 litres. Rendement de 250 à 300 kg/heure. Dim. 68x55x78 cm.
Réf. brovarin - **839,00 €**

Jusqu'à 1000 kg/h

Broyeur électrique en polyéthylène
Large trémie 51x51 cm, couteaux en inox. Puissance 3 CV, 2200 W. Rendement jusqu'à 1000 kg/heure. Haut. totale 124,5 cm. Haut. de rejet 38 cm.
Réf. bropolam - **1 169,00 €**

Les vendanges

Par Alain Touzaa

Viticulteur et grand spécialiste de la vigne, Alain Touzaa travaille surtout les muscats et grenache noir qui seront vinifiés en vin doux naturel dans son pays Catalan.

Le raisin mûrit, vous allez bientôt vendanger ?
Avant de vous donner quelques conseils pour tirer le meilleur de votre raisin, parlons de votre vigne.

C'est dans les dernières semaines que l'acidité du raisin va se transformer en sucre. Pendant cette période, il est encore temps d'aider la vigne en éclaircissant le feuillage autour des grappes. L'exposition au soleil sera meilleure et vous favoriserez la circulation de l'air. Pourquoi ? Vos grains ont grossi, ils se touchent et les grappes deviennent denses. La nuit, l'humidité se dépose et, si vos grappes se sèchent mal, vous risquez le développement de champignons. Ôtez le moins de feuilles possible, la photosynthèse est indispensable au bon développement.
C'est bon ? Votre raisin est presque mûr ? Il est temps de penser au matériel.

Nettoyer soigneusement
Tout au long du processus qui mène du raisin au vin, l'hygiène est essentielle. une grande majorité des goûts indésirables que l'on trouve dans le vin provient d'une contamination que vous pouvez éviter en triant le raisin et en nettoyant soigneusement votre matériel. Hottes, sécateurs, comportes, fouloirs et pressoirs doivent être parfaitement propres. Nettoyez à grande eau, frottez votre claie à la brosse et laissez bien sécher.

Vendangez le matin
Avec du raisin trop chaud, la fermentation alcoolique va démarrer rapidement et atteindre des températures excessives. Les arômes seront brûlés !
Vendangez "à la fraîche" et évitez de laisser chauffer le raisin. De toutes façons, au-dessus de 15°C, la fermentation alcoolique est spontanée. Cette fermentation va dégager de la chaleur. En partant d'une vendange "fraîche", la fermentation se fera plus tranquillement et votre vin sera bien plus riche.

Triez votre raisin et foulez au dernier moment
Écartez systématiquement les grains pourris, ôtez les ***rafles,*** les feuilles et surtout foulez au dernier moment. Une fois écrasé, le raisin est encore plus vulnérable. La pulpe qui n'est plus protégée de l'oxygène va s'oxyder, ce qui rend le vin acide. Mettez en cuve (vin rouge) ou pressez rapidement (vin blanc).

Vendangez ce que vous pouvez traiter dans la journée

De manière générale, il faut limiter le plus possible le temps durant lequel le raisin sera stocké. Si vous n'êtes pas sûr de pouvoir traiter votre vendange dans la journée, n'hésitez pas: laissez le raisin sur la vigne. Sans être à la minute, le meilleur moyen de diminuer le risque de contamination c'est le réduire le temps où votre raisin est vulnérable et il n'est pas question de garder votre vendange une nuit avant de la traiter. La vigne est le meilleur endroit pour le conserver.

Pressage : limitez la pression !

Les pros parlent plutôt de pressurage. Quoi qu'il en soit, le but est d'obtenir le meilleur jus possible. Votre raisin est propre, tous les grains ont été éclatés au foulage, il ne reste pas de rafles qui donneraient un goût amer ; vous pouvez presser. Mais attention : il reste toujours les peaux et surtout les pépins. Avec un simple pressoir à cliquet comme celui que j'utilise pour mon plaisir, vous pouvez atteindre des pressions considérables et si vous pressez trop fort, vous allez recueillir l'âcreté des pépins. Ces notes amères et âcres sont masquées par le sucre. Vous ne les percevrez pas forcément en goûtant le moût à la sortie du pressoir. Elles sont pourtant présentes et, quand le sucre se sera transformé en alcool, elles risquent d'être prédominantes. Votre vin aura d'ores et déjà perdu toute sa rondeur et son velouté.

Limitez la pression, laissez couler tranquillement. Quand ça ne coule plus beaucoup, desserrez le pressoir et mélangez le marc pour libérer les poches de liquide prisonnières de la matière sèche avant de recommencer à presser. De cette manière, vous aurez un rendement correct sans avoir exercé une pression trop forte.

Pour vous donner une idée de ce qu'il ne faut pas faire, il suffit de se souvenir des mauvaises pratiques d'autrefois. Pour les vins dits "de table", le but était de produire le plus possible. Il fallait faire "pisser" la vigne, la qualité importait peu et les vins les plus effroyables étaient corrigés par de bons chimistes payés pour faire des miracles. Même avec des pressoirs à vis, on obtenait régulièrement plus de 100 l de moût pour 130 kg de raisin ! Et davantage les bonnes années. On pressait 2 fois, pour tirer les dernières gouttes. Autres temps, autres méthodes : plus personne ne boit son litre de « vin de table » pour déjeuner ; heureusement !

Mes astuces :

- Quand vous sortez le marc de la claie, il doit s'émietter facilement à la main et rester "mouillé". Ne montez pas au-dessus de 100 l pour 180 kg de raisin, votre vin sera bien meilleur.
- Pour éviter de vous fatiguer inutilement et pour bien vous rendre compte de la force que vous exercez sur votre pressoir, graissez la vis et toutes les pièces mobiles avec un peu de suif.

Caisses alimentaires empilables - *Polyéthylène haute densité. Caisses avec poignées et fond lisse pour un nettoyage facile.*

30 L. *Dim. hors tout 60x40x17 cm. Réf. bacemp30* - ***23,00 €***
60 L. *Dim. hors tout 60x40x32,5 cm. Réf. bacemp60* - ***32,00 €***
90 L. *Dim. hors tout 60x40x42,5 cm. Réf. bacemp90* - ***41,00 €***

Comportes - *Poignées en polyéthylène et anses basculantes en inox permettant d'y glisser une barre de portage. Empilables. Polyéthylène.*
75 L. *Dim. hors tout 70x57x44 cm. Ø haut 57 cm, Ø bas 40 cm. Poids 3 kg. Réf. bacom075* - ***29,00 €***

115 L. *Dim. hors tout 76x57x44 cm. Ø haut 68 cm, Ø bas 48 cm. Poids 4,4 kg. Réf. bacom115* - ***44,50 €***

Épinette à vendange
Ressort de l'épinette interchangeable. Fermeture à lanière. Longueur 19,3 cm.
Réf. jarepine - ***9,00 €***

Seau à vendange
Anse avec poignée tournante. Polyéthylène basse densité. 15 litres. Dim. hors tout 40x37x23,5 cm. Ø haut 35,5 cm, Ø bas 26 cm. Poids 657 g.
Réf. jarven15 - ***6,90 €***

Hottes à vendange - *En polyéthylène rotomoulé sans collage ni soudure. 2 bretelles de maintien. Haute qualité, résistant aux chocs, au froid et à l'humidité. Maniables et très légères.*

① ***10 L*** *(Modèle enfant) Dim. 30x30x20 cm. Poids 665 g.*
Réf. bachot10 - ***51,50 €***

② ***20 L*** *- Dim. 45x39x28 cm. Poids 1,6 kg. Réf. bachot20* - ***63,00 €***

③ ***40 L*** *- Dim. 57x48x34 cm. Poids 3,7 kg. Réf. bachot40* - ***76,50 €***

④ **60 L** *- Dim. 68x56x37 cm. Poids 4 kg. Réf. bachot60* - ***89,50 €***

Quel type de pressoir choisir?

La taille d'un pressoir est directement liée à la quantité de fruits que vous voulez presser. Mais plusieurs systèmes sont disponibles. À vis, à vérin, à étrier basculant, motorisé ou pas. Un tour d'horizon s'impose.

À vis centrale

Ultra simples. Les pressoirs à vis ont fait leurs preuves et restent, pour les petites quantités, le système le plus utilisé. Calez le plateau de pressage pour bien répartir la force. Vissez la tête pour la mettre en contact avec les cales et actionnez le levier d'avant en arrière. Le mécanisme à cliquets multiplie la force et vous pouvez facilement exercer une pression considérable.

Pressoirs mécaniques à cliquets, claie en bois.

	Dim. claie	Ø vis	Poids	Référence	Prix
9,5 L	Ø20x30 cm	28 mm	19,5 kg	prctrc20	209,00 €
20 L	Ø25x35 cm	30 mm	23 kg	prctrc25	259,00 €
30 L	Ø30x43 cm	30 mm	35,5 kg	prctrc30	299,00 €
45 L	Ø35x47 cm	35 mm	46 kg	prctrc35	359,00 €
65 L	Ø40x52 cm	40 mm	65 kg	prctrc40	409,00 €
90 L	Ø45x57 cm	45 mm	86 kg	prctrc45	499,00 €
128 L	Ø50x65 cm	50 mm	117 kg	prctrc50	559,00 €
166 L	Ø55x70 cm	55 mm	145 kg	prctrc55	729,00 €
212 L	Ø60x75 cm	60 mm	200 kg	prctrc60	859,00 €
265 L	Ø65x80 cm	65 mm	220 kg	prctrc65	999,00 €
327 L	Ø70x85 cm	70 mm	305 kg	prctrc70	1 299,00 €
477 L	Ø80x95 cm	80 mm	400 kg	prctrc80	1 699,00 €

Vis centrale en acier. Maie (piètement et bassin) avec renforcements radiaux en acier ou inox selon les modèles. Fermeture de la claie avec goujons extractibles. Claie en hêtre ou inox selon les modèles. Selettes de pressage en hêtre, mouvement en fonte. Peinture alimentaire.

Pressoirs mécaniques à cliquets, claie en inox

	Dim. claie	Ø vis	Poids	Référence	Prix
9,5 L	Ø20x30 cm	20 mm	20 kg	prctri20	369,00 €
20 L	Ø25x35 cm	25 mm	25 kg	prctri25	459,00 €
30 L	Ø30x43 cm	30 mm	40 kg	prctri30	599,00 €
45 L	Ø35x47 cm	35 mm	46 kg	prctri35	679,00 €
65 L	Ø40x52 cm	40 mm	69 kg	prctri40	879,00 €
90 L	Ø45x57 cm	45 mm	89 kg	prctri45	1 179,00 €
128 L	Ø50x65 cm	50 mm	110 kg	prctri50	1 679,00 €

À étrier fixe (ou chevalet)

C'est sûrement le système le plus ancien. La vis n'est pas fixée au fond du pressoir mais solidaire d'un étrier. Pour les petites quantités, le chevalet est performant et convient parfaitement, mais pour les grands volumes, c'est plus contraignant car le système n'est pas démultiplié. Notez tout de même que les grosses presses à huile sont bâties sur ce principe.

Pressoirs étrier en bois

10 L. *Ø22x63 cm. Poids 17 kg. Réf. prvboa10* - **319,00 €**
20 L. *Ø27x75 cm. Poids 29 kg. Réf. prvboa20* - **419,00 €**
40 L. *Ø33x123 cm. Poids 57 kg. Réf. prvboa40* - **649,00 €**

À étrier basculant

Ces pressoirs ont l'avantage de dégager entièrement la claie. Une fois le plateau de pressage relevé et l'étrier basculé, la claie est entièrement accessible et le remplissage et la décharge sont grandement simplifiée. Les gros modèles utilisent un vérin hydraulique, les petit conservent la vis : c'est une question de taille...

Pressoirs à étrier basculant

① **6 L.** *Claie en bois. Ø15x52 cm. Poids 15 kg. Réf. prvsta15* - ***289,00 €***
② **11 L.** *Claie en bois. Ø20x70 cm. Poids 25 kg. Réf. prvsta20* - ***349,00 €***
③ **20 L.** *Claie en bois. Ø25x80 cm. Poids 30 kg. Réf. prvsta25* - ***389,00 €***
④ **20L.** *Claie en inox. Ø25x80 cm. Poids 35 kg. Réf. prvsti25* - ***699,00 €***

Pressoir étrier métal
Claie en inox et disque en bois.
Étrier basculant en acier peint.
7,5 litres (Ø 20 cm. H 24 cm).
Encombrement de 45x45x70 cm.
Poids 10 kg.
Réf. primulti - ***239,00 €***

Les hydropressoirs

D'énormes pressoirs horizontaux des professionnels fonctionnent sur ce principe : une grosse vessie gonflable occupe toute la partie centrale, le raisin ou les fruits sont disposés en périphérie et quand on gonfle, la vessie écrase les fruits contre la claie. Ici, pour gonfler, on utilise l'eau du robinet. Il suffit d'ouvrir un robinet. la pression de l'eau est largement suffisante pour exprimer le jus et elle s'exerce de façon constante et régulière. aucun effort à fournir ni surveillance.

Descriptif technique et prix
au 05 63 71 44 99
ou sur www.tompress.com

Hydraulique à vérin

Ici, la force est transmise par un vérin. On pompe, la puissance est démultipliée et, contrairement à la vis, aucune pièce mécanique n'oppose de résistance.
Le système a de gros avantages :
- Le vérin se monte aisément sur un étrier basculant et pour charger, comme pour décharger, votre claie, est intégralement dégagée.
- La pression est réglable.
En limitant la pression du vérin, vous limitez précisément la pression exercée sur les fruits.
Motorisé ou manuel. Actionner une pompe hydraulique ne demande aucun effort et le système permet d'atteindre des pressions importantes, *(pour faire de l'huile par exemple)*. Mais il faut reconnaître, qu'un bon moteur électrique remplace avantageusement les bras. On gagne un temps précieux et la pression affichée est maintenue automatiquement sans aucune surveillance.

Ⓐ **Pressoirs hydrauliques à étrier - électriques** - *Pression 300 bars.*

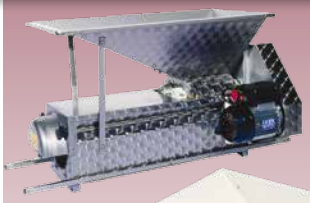
	Dim. claie	Course du piston	Poids	Référence	Prix
69 L	*Ø40x55 cm*	*40 cm*	*130 kg*	*pretie40*	***3 189,00 €***
128 L	*Ø50x65 cm*	*50 cm*	*200 kg*	*pretie50*	***3 679,00 €***
212 L	*Ø60x75 cm*	*60 cm*	*290 kg*	*pretie60*	***4 615,00 €***
327 L	*Ø70x85 cm*	*65 cm*	*390 kg*	*pretie70*	***5 419,00 €***

Ⓑ **Pressoirs hydrauliques à étrier - manuels** - *Pression 300 bars.*

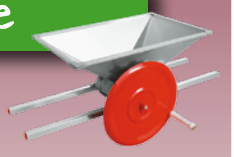
	Dim. claie	Course du piston	Poids	Référence	Prix
69 L	*Ø40x55 cm*	*40 cm*	*130 kg*	*prhtic40*	***1 999,00 €***
128 L	*Ø50x65 cm*	*50 cm*	*199 kg*	*prhtic50*	***2 469,00 €***
212 L	*Ø60x75 cm*	*60 cm*	*280 kg*	*prhtic60*	***3 450,00 €***
327 L	*Ø70x85 cm*	*65 cm*	*380 kg*	*prhtic70*	***4 170,00 €***

La vinification des vins rouges

1 Égrappage - foulage

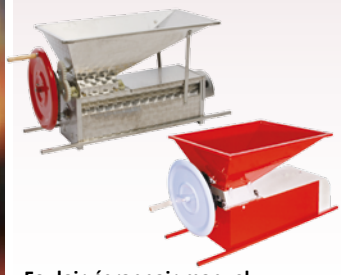


Fouloir-égrappoir à moteur
Jusqu'à 1500 kg/h.
Trémie 50x93 cm.
Moteur électrique de 736 W.
Dim. hors tout 120x50x64 cm.
Acier laqué. *Réf. foubabm0* - **669,00 €**
Inox. *Réf. foubabmi* - **1349,00 €**



Fouloir manuel à volant
Jusqu'à 150 kg/h. Trémie en inox de 62x52 cm et rouleaux en alu. Engrenages en téflon, brancards en tube acier. Dim. hors tout 116x70x52 cm.
Réf. foubisai - **329,00 €**

Petit fouloir manuel
Jusqu'à 150 kg/h. Trémie inox de 43x37 cm et rouleaux crantés en alu.
Réf. foubimin - **349,00 €**



Fouloir-égrappoir manuel
Jusqu'à 1000 kg/h. Avec agitateur. Rouleaux en alu. Trémie 50x90 cm.
Acier laqué. *Réf. foubab00* - **399,00 €**
Inox. *Réf. foubabin* - **899,00 €**

Chevalet avec receveur - *Pour tous les fouloirs-égrappoirs. Acier peint. Dim. 83x35x74 cm.*
Réf. foubab00che - **179,00 €**

2 Fermentation alcoolique et macération

Cuves de fermentation en plastique alimentaire
Cuves en polyéthylène rotomoulé teinté dans la masse. Intérieur paraffiné. Livrées avec barboteur, robinet de soutirage et bouchon de transport.
30 L. *Dim. hors tout* 44x32x37,5 cm.*
Réf. tonba030 - **74,50 €**
50 L. *Dim. hors tout* 53x37x45 cm.*
Réf. tonba050 - **118,00 €**
100 L. *Dim. hors tout 66x45x54 cm.*
Réf. tonba100 - **168,00 €**
** sans robinet ni barboteur*

Ⓐ Cuves rectangulaires
Cuves translucides particulièrement résistantes. Niveau visible. Fermeture par bouchon vissé étanche à joint silicone. Polyéthylène haute densité, qualité alimentaire. Robinet de soutirage en option.
60 L. *Réf. tonpp060* - **93,00 €**
100 L. *Réf. tonpp100* - **133,00 €**
150 L. *Réf. tonpp150* - **179,00 €**
200 L. *Réf. tonpp200* - **207,00 €**
300 L. *Réf. tonpp300* - **269,00 €**
500 L. *Réf. tonpp500* - **529,00 €**

Ⓑ Robinet à boisseau en PEHD
Pour cuves alimentaires. Joint silicone. Ouverture 1/4 de tour.
Sortie 10 mm. *Réf. toncy010r10* - **6,90 €**
Sortie 15 mm. *Réf. toncy010r15* - **6,90 €**

Ⓒ Kit de fermentation
Si vous utilisez vos cuves pour fermenter remplacez le couvercle d'origine par ce kit.
Réf. tonco21bo - **14,90 €**

3 Soutirage - Pressurage

Voir tous les pressoirs en pages 12-13

4 Fermentation malolactique en cuve ou en barrique

CUVES DE STOCKAGE EN INOX
Fond plat, ouverture totale.
Livrées avec couvercle et robinet.

	Dimensions	Référence	Prix
50 L	Ø39x50 cm	tonci050	150,00 €
100 L	Ø48x69 cm	tonci100	220,00 €
200 L	Ø56x98 cm	tonci200	351,00 €
300 L	Ø66x99 cm	tonci300	501,00 €
400 L	Ø74x105 cm	tonci400	622,00 €

Couvercles flottants à joint pneumatique
Transforment les cuves inox en garde-vin. Servent aussi à la fermentation avec le barboteur/soupape de fermentation "tonsferb". Livrés avec joint et pompe.

Pour cuve	Référence	Prix
100 L	tonci100cfp	200,00 €
200 L	tonci200cfp	220,00 €
300 L	tonci300cfp	266,00 €
400 L	tonci400cfp	312,00 €

Couvercles flottants à joint de paraffine
Pour transformer votre cuve inox en garde-vin. À utiliser avec de l'huile de paraffine.

Pour cuve	Référence	Prix
50 L	tonci050cou	49,00 €
100 L	tonci100cou	69,50 €
200 L	tonci200cou	89,50 €
300 L	tonci300cou	120,00 €
400 L	tonci400cou	130,00 €

Soupape de fermentation
À bille, spécialement adaptée aux couvercles flottants en inox "tonci100cfp", "tonci200cfp", "tonci300cfp" et "tonci400cfp".
Réf. tonsferb - **10,90 €**

Pieds de support
Pour cuve inox. Hauteur 40 cm.

Pour cuve	Référence	Prix
50 L	tonci050pie	89,50 €
100 L	tonci100pie	94,50 €
200 L	tonci200pie	103,50 €
300 L	tonci300pie	109,50 €
400 L	tonci400pie	120,00 €

CUVES INOX PROFESSIONNELLES COMPLÈTES - *Pour stocker à l'abri de l'air le vin ou l'huile. Fond spécial pour vidanger complètement la cuve. Robinet supplémentaire de soutirage haut pour éviter de soutirer les lies. Livrées avec un trépied en inox, un barboteur et un couvercle flottant pneumatique avec pompe inox. Hauteur des pieds de support 40 cm.*

Cuve inox de luxe

	Dim. hors tout*	Référence	Prix
200 L	67x67x105 cm	tonin200	566,00 €
300 L	67x67x138 cm	tonin300	675,00 €
500 L	80x80x148 cm	tonin500	876,00 €

**sur pieds*

5 Élevage

Fûts neufs en châtaignier
Pour le cidre et le vin de consommation courante. Intérieur paraffiné.
28 L. *Avec robinet n°5 et bouchon. Ø haut 30 cm, Hauteur 50 cm.*
Réf. tonfc028 - **173,00 €**
55 L. *Avec robinet n°6 et bouchon. Ø haut 35 cm, Hauteur 62 cm.*
Réf. tonfc055 - **208,00 €**
110 L. *Avec robinet n°7 et bouchon. Ø haut 44 cm, Hauteur 76 cm.*
Réf. tonfc110 - **292,00 €**

Fûts neufs en chêne
Modèles sans robinet ni support. Intérieur brut.
28 L. *Ø haut 30 cm, Hauteur 50 cm.* *Réf. tonfo028* - **186,00 €**
55 L. *Ø haut 35 cm, Hauteur 62 cm.* *Réf. tonfo055* - **309,00 €**
110 L. *Ø haut 44 cm, Hauteur 76 cm.* *Réf. tonfo110* - **511,00 €**

6 Clarification par filtrage

Pompe-filtres inox à 7 plaques
Pompe en inox pour 6 cartons 20x20 cm. Raccords de 20 mm. Moteur de 370 W, pression maximale de 6 bars. Débit de 50 à 200 l/h suivant la viscosité du liquide et le type de filtre utilisé. Encombrement 45x40x30 cm. Poids 22 kg. **Filtres carton non fournis.**
Réf. pmpfil7m - **809,00 €**

Filtres pour pompes-filtres à plaques 20x20 cm. *Vendus par 25.*
1- *À forte résistance mécanique. Modèle lavable.* *Réf. pmpfckp0* - **59,00 €**
2-*Pour pré-filtrage des vins, clarification et suppression des dépôts visibles des liquides troubles et visqueux (huile...).* *Réf. pmpfckp4* - **40,00 €**
3-*Pour pré-filtrage des vins, clarification des liquides troubles et visqueux et pour les liquides fortement sucrés (sirop...).* *Réf. pmpfckp8* - **40,00 €**
4-*Pour un liquide sans aucun dépôt solide et pour l'élimination des levures et filtrage du vin blanc et des liqueurs.* *Réf. pmpckp16* - **40,00 €**
5-*Pour un liquide sans dépôt solide, pour filtrage du vin rouge et des liqueurs sèches.*
Réf. pmpckp12 - **40,00 €**
6-*Pour filtration finale des vins et mousseux.* Filtration 0,45 microns.
Réf. pmpckp20 - **55,00 €**
7-*Pour filtration maximale, permet d'éliminer totalement les bactéries.* Filtration 0,2 microns.
Réf. pmpckp24 - **62,00 €**

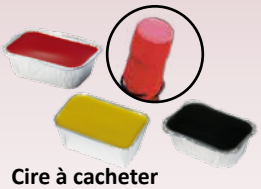
Pompe en inox - *Auto-amorçante, 370 W. Raccordement de 20 mm. Débit de 17 hl/heure. Dim. 17x13x13 cm.*
Réf. pmpino20 - **189,00 €**

Pompe en bronze à adapter sur perceuse
Turbine auto-amorçante. Fonctionne dans les 2 sens. Raccords 20 mm. Rendement jusqu'à 20 l/min à 2 300 trs/min. Axe inox. Ø 8 mm. Dim. 11x 6x13 cm. Poids 1,3 kg.
Réf. pmpperce - **67,50 €**

7 Mise en bouteille

Boucheuse de table
Pour bouchons de liège. Compacte, à fixer sur une table. Pour bouteilles de 24 à 34 cm de haut. Mors automatique de compression du bouchon en bronze. Dim. hors tout levier démonté 40x19x37,5 cm.
Réf. cavbotab - **103,50 €**

Boucheuse sur pieds
Pour bouchons de liège cylindriques jusqu'à 32 mm de diamètre. Ne nécessite pas le trempage des bouchons. Système de calage de la bouteille lors du bouchage. 4 mors en laiton.Dim. 46x60x82 cm.
Réf. cavboord - **100,50 €**



Cire à cacheter
Faites fondre la cire au bain-marie. Quand elle est liquide, plongez rapidement le goulot de la bouteille et laissez refroidir. Le bouchon est protégé. Barquette de 500 g.
Rouge. *Réf. cavcirou* - **7,50 €**
Jaune. *Réf. cavcijau* - **7,50 €**
Noire. *Réf. cavcinoi* - **7,50 €**

Capsuleuse électrique
Pour caspules thermorétractables. Permet d'appliquer facilement et très rapidement les capsules thermorétractables pour une finition impeccable de vos bouteilles.
Dim. 50x15x22 cm.
Réf. cavcapth - **180,00 €**

Capsules thermorétractables
Elles peuvent s'appliquer à l'aide d'une bouilloire d'eau chaude ou, idéalement, avec une capsuleuse du type "cavcapth". Haut. 5,5 cm. Ø 31 mm. ***Lot de 100.***
Noir satiné.
Réf. cavcaptn - **5,90 €**
Or satiné.
Réf. cavcapto - **5,90 €**
Rouge satiné.
Réf. cavcaptr - **5,90 €**
Vert. *Réf. cavcaptv* - **5,90 €**
Spécial cidre et champagne.
Ø 33 mm.
Réf. cavct33b - **6,50 €**

Bouteilles à vin
Idéales pour le vin, le cidre, les jus... Vert foncé. Goulot de 29 mm.
Lot de 12. **75 cl.**
Réf. boivin29 - **18,50 €**

Bouchons en liège.
Lot de 50.

x 50
Liège massif.
Convient pour les vins à déguster après 2 à 3 ans de cave.
Dim. d'un bouchon 45x24 mm.
Réf. cavblq45 - **20,00 €**

x 50
Bouchons colmatés, liège naturel et poudre de liège*, à utiliser pour les vins de consommation rapide (moins de 1 an).*
Dim. d'un bouchon 45x24 mm.
Réf. cavblc45 - **11,00 €**

x 50
Bouchons courts en liège naturel colmaté *pour bouchage inférieur à 1 an et liquide n'excédant pas 12°.*
Dim d'un bouchon 38x24 mm.
Réf. cavblc38 - **8,50 €**

Comment ça marche ?

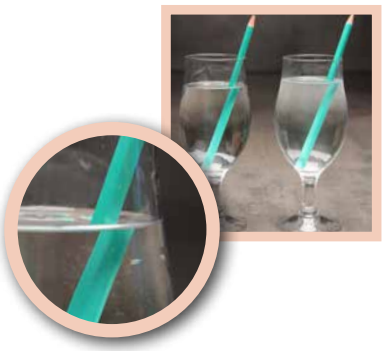
Le réfractomètre

Mesurer précisément le taux de sucre d'un fruit pour prévoir la récolte - prévoir aussi le degré d'alcool d'un vin - connaître le pourcentage de sucre dans une confiture ou un sirop, même en cours de cuisson : vive le réfractomètre !

Le réfractomètre s'utilise chaque fois que vous voulez savoir la quantité de sucre. Vous déposez une goutte du produit que vous voulez mesurer et vous visez. Vous aurez sans doute remarqué que lorsqu'on plonge un bâton dans l'eau, le bâton semble brisé au niveau de la surface. Vous constaterez le même phénomène en plongeant un crayon dans un verre d'eau. Si vous regardez à la hauteur de la surface, le crayon paraît coupé ! C'est ça la réfraction, un simple effet d'optique. L'eau "réfracte" les rayons lumineux en les déviant. Pour notre sucre, le phénomène est particulièrement intéressant. Plus on ajoute de sucre dans l'eau, plus les rayons sont déviés. C'est ce que mesure le réfractomètre. Déposez une goutte de produit sucré sur l'appareil et visez. Vous verrez apparaître dans l'œilleton le taux de sucre de votre produit.

LE DEGRÉ BRIX (°B)

C'est tout simplement le taux de sucre exprimé en pourcentage. *Adolf Ferdinand Brix* était un mathématicien allemand du 19ème siècle. Il à donné son nom à cette échelle de mesure.



Réfractomètres

Mesurez précisément le taux de sucre. Livrés dans un étui avec tissu de nettoyage, tournevis de réglage, pochette de transport et mode d'emploi. Dim. 16x3x3 cm.

Modèle 1. *Permet de mesurer : les moûts, jus, vins, concentrés de tomate et les fruits en conserve. De 0% à 32% Brix, résolution de 0,2% Brix.* Réf. cavref32 **- 159,00 €**

Modèle 2. *Permet de déterminer la période idéale pour la récolte des fruits et mesurer les jus concentrés, sirops, confitures, marmelades et gélatines. De 45% à 82% Brix, résolution de 0,5% Brix.*
Réf. cavref82 **- 159,00 €**

Outils de mesure

① **Vinomètre** - *Indique le degré alcoolique du vin (de 0° à 20°).12 cm.* Réf. cavvinom **- 14,90 €**

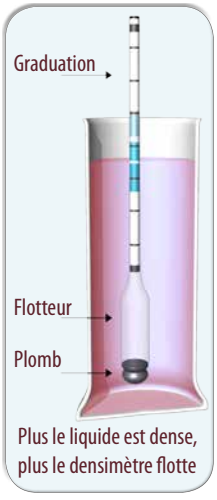
② **Alcoomètre** - *Indique le degré alcoolique d'un liquide (de 0 à 100°). Pour alcools "secs". 30 cm.* Réf. cavalcoo **- 25,90 €**

③ **Mustimètre** - *Indique le taux de sucre et sert à déterminer le degré alcoolique potentiel d'un liquide (densité mesurée de 1040 à 1130 g/l). 32 cm.* Réf. cavmusti **- 20,50 €**

④ **Cidromètre** - Indique le degré alcoolique du cidre. Longueur 12 cm. Réf. cavcidro **- 14,90 €**

⑤ **Eprouvettes graduées sur pied** *Plastique. Compléments des appareils de mesure.*
250 ml. *H. 31 cm.* Réf. cavep250 **- 9,80 €**
500 ml. *H. 36 cm.* Réf. cavep500 **- 14,00 €**

⑥ **Pipette taste-vin** - *Plastique transparent. Pour prélever un échantillon de vin, cidre, jus, bière,... L. 50 cm.* Réf. cavtatev **- 5,50 €**



Remplisseuse automatique à dépression

Remplisseuse automatique à dépression - *220 V. 0 Hz. Puissance 45 W.*
Réf. remenolm **- 479,00 €**

ACCESSOIRES pour remplisseuse automatique à depression

Les kits de remplissage

Composés d'un tuyau, d'une potence et d'un bec de remplissage

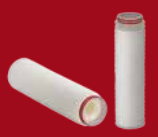
Kit pour bocaux
Pour bocaux d'ouverture de Ø 3,3 à 12 cm. Réf. remenolmjar **- 229,00 €**

Kit mignonnettes
Pour bouteilles de toute petite contenance dont le goulot est très étroit (de 0,8 à 2,2 cm de Ø).
Réf. remenolmmig **- 229,00 €**

Kit pour lait
Pour bouteilles type bouteilles à jus dont le goulot est assez large. Pour bouteilles avec goulots de Ø 1,8 à 6,2 cm.
Réf. remenolmilk **- 155,00 €**

Porte-filtre
Peut s'utiliser seul ou en série pour filtrer de plus en plus finement. Robinet de purge d'air. Livré avec support et durit de raccord. Dim. 17x15x37,5 cm. Ø du corps : 11 cm.
Réf. remenolmfil **- 189,00 €**

Cartouches filtrantes pour porte-filtre "remenolmfil"
Lavables, très faciles à monter ou à démonter, ces cartouches sont conçues pour clarifier les liquides alimentaires. Hauteur : 27,5 cm. Ø d'emboîtement 2" (5,08 cm.)



Plastique 0,45 micron.
Réf remenolmp04 **- 69,00 €**
Plastiques 1 micron.
Réf. remenolmp10 **- 69,00 €**
Plastique 5 microns.
Réf. remenolmp50 **- 69,00 €**

Inox 5 microns.
Réf. remenolmi05 **- 299,00 €**
Inox 10 microns.
Réf. remenolmi10 **- 289,00 €**
Inox 50 microns.
Réf. remenolmi50 **- 279,00 €**

Tuyau d'alimentation renforcé pour liquide chaud
Diamètre intérieur 10,5 mm. Vendu au mètre.Réf. remenolmtua **- 7,00 €**

Tuyau raccord de dépression renforcé pour liquide chaud
Diamètre intérieur 6,36 mm. Vendu au mètre.Réf. remenolmtur **- 5,00 €**

Elle remplit et elle fait le niveau sans que le liquide touche quoi que ce soit.

À peine plus grosse qu'une cafetière et 300 litres/heure annoncés : il y avait déjà de quoi retenir notre attention. Mais quand nous avons compris qu'avec le système à dépression le liquide ne touchait rien d'autre que le tube de remplissage, nous n'avons pas résisté.

Découverte

Ne vous attendez pas, en ouvrant le carton, à découvrir une usine à gaz. L'appareil est assemblé et vous n'aurez qu'à raccorder la durit d'alimentation et la durit de vide pour que la remplisseuse soit fonctionnelle. Tout est logique, l'opération prend quelques secondes et en cas de doute, vous pourrez toujours vous reporter au manuel d'utilisation. Pour une fois, le document est clair et détaillé...

Mise en œuvre

Pour rester libre de ses mouvements et introduire facilement le bec de remplissage dans le goulot, l'appareil doit être fixé. Une presse est prévue à cet effet et en quelques tours de vis la remplisseuse est solidaire du plan de travail. Plongez le tube de prélèvement dans votre cuve ou votre dame Jeanne et vous êtes prêt pour la mise en bouteille. Concernant le tube de prélèvement, nous avons apprécié une petite astuce toute simple. Pour éviter de prélever les lies, un petit embout réglable empêche le tube d'aller jusqu'au fond au fond du réservoir. C'est tout simple et bien pratique.

Action

Les bouteilles sont prêtes, la remplisseuse branchée : c'est parti pour le remplissage., Le goulot se place facilement sous le bec articulé d'une seule main. Pas d'efforts inutiles ni de gestes compliqués, les ressorts de compensation sont souples et placer la bouteille se fait tout naturellement. Si tôt en position la dépression aspire le liquide dans la bouteille. C'est très rapide et dès que le niveau est fait la remplisseuse cesse d'aspirer. Il suffit de remplacer la bouteille par une vide et le cycle reprend. Vous devez vous absenter ou faire de la place : pas de problème. Laissez la bouteille en cours de remplissage le temps que vous voulez. Il n'y a rien à surveiller.

Réglages et possibilités

Que vous ayez besoin de remplir des canettes, des bouteilles de vin ou même du coulis de tomate, voire les trois, vous n'utiliserez qu'une seule machine. Pour les cas très particuliers des accessoires sont prévus mais dans sa configuration standard, la remplisseuse permet de nombreuses utilisations. Vous remplirez sans difficultés des bouteilles entre 19 et 33 cm. de haut avec des goulots compris entre 1,6 et 2,5 cm. de diamètre.
Le réglage du niveau dans la bouteille se fait en tournant une molette et vous pouvez régler le débit. Avec une capacité d'aspiration de 4 mètres de hauteur cette petite remplisseuse ouvre une multitude de possibilités.

Aspect sanitaire.

Là ou les remplisseuses classiques ont besoin de pompes, de réservoir tampons, de robinets ou de système de type chasse d'eau, la remplisseuse à dépression n'utilise qu'un tube et le contact du liquide avec l'air est réduit au minimum. Côté hygiène nous ne sommes pas loin de la perfection. Il suffit que le tube soit propre et le risque de contamination est réduit au minimum.

Rendement 300 litres / heure

Sur de longues séries, c'est plutôt la machine qui attend l'opérateur que l'inverse. Approvisionner en bouteilles vides, évacuer les pleines ça prend toujours quelques minutes pendant lesquelles la remplisseuse est inactive. Selon nos calculs les 300 litres sont possibles avec des liquides fluides. L'idéal serait de travailler à deux : le remplisseur passe la bouteille pleine au boucheur qui la ferme. À ce compte 2 ou 3 compères bien organisés devraient pouvoir embouteiller tranquillement plus de 10 hectolitres dans la journée ! Ça ouvre de sérieuses perspectives...

PB

EXTRAIRE DU JUS À LA VAPEUR

Pour extraire et conserver de petites quantités de jus, l'utilisation d'un extracteur vapeur a bien des avantages. Il est facile et rapide à mettre en œuvre.
Il extrait et pasteurise en même temps.

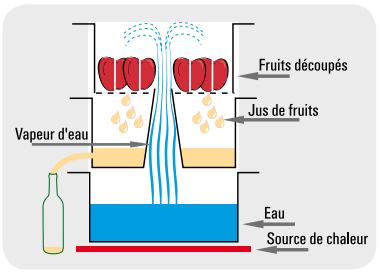
Extracteurs de jus à vapeur

TOUS FEUX DONT INDUCTION

Poignées froides, fond triple diffuseur, en inox. Couvercle en verre. GARANTIE 3 ANS.
Modèle panier à fruits de 8 litres. *Ø 26 cm.*
Réf. extinoxe - ***64,90 €***
Modèle panier à fruits de 10 litres. *Ø 28 cm.*
Réf. extino28 - ***79,90 €***

Bouteilles à jus twist-off

Livrées avec capsules.
Ø ouverture 48 mm.
1 litre. ***Lot de 20.***
Réf. boicju48 - ***27,00 €***
50 cl. ***Lot de 33.***
Réf. boicju43 - ***34,00 €***



Capsules twist-off

Pour bouteilles à jus.
Ø 48 mm. ***Lot de 20.***
Réf. boicju48cap - ***5,00 €***

Grandes étiquettes

adhésives spécial bouteilles
Lot de 24 *(10x5,7 cm).*
Vin. *Réf. matetvin* - ***9,90 €***
Jus. *Réf. matetjus* - ***9,90 €***
Cidre. *Réf. matetcid* - ***9,90 €***

Réchauds 4 pieds

Utilisez partout la puissance et la souplesse du gaz pour vos cuissons. Montage facile. Brûleur en fonte à large diffusion jusqu'à 3,5kw, butane et propane.
Dim. 43x31x13,5 cm. Extérieur uniquement.
Corps inox. *Réf. recfo30i* - ***35,00 €***
Corps acier laqué. *Réf. recfor30* - ***30,00 €***

Marmites traiteur en alu sans couvercle

Ø 36 cm. *H. 33 cm. Cont. 33,6 L.*
Réf. ustmta36 - ***94,90 €***
Ø 40 cm. *H. 37 cm. Cont. 45,5 L.*
Réf. ustmta40 - ***105,50 €***

Marmites traiteur en inox sans couvercle

TOUS FEUX DONT INDUCTION

Ø 36 cm. *H. 36 cm. Cont. 36 L.*
Réf. ustmti36 - ***186,00 €***
Ø 40 cm. *H. 40 cm. Cont. 50 L.*
Réf. ustmti40 - ***237,00 €***

Couvercles en alu

Ø 36 cm. *Réf. ustcva36* - ***17,00 €***
Ø 40 cm. *Réf. ustcva40* - ***19,50 €***

Couvercles plats en inox

Ø 36 cm. *Réf. ustcvi36* - ***28,00 €***
Ø 40 cm. *Réf. ustcvi40* - ***39,50 €***

Réchaud gaz 4 pieds

8,5 kW au butane ou propane, corps en fonte, 4 pieds en acier. Raccordement avec tétine en laiton. Dim. 40x40x19 cm.
Réf. recforne - ***35,00 €***

Réchaud gaz 3 pieds

7,5 kW au butane ou propane, pieds et corps en fonte moulée, raccordement fileté et robinet en laiton. Dim. 41x19x7,5 cm.
Réf. rec00bi7 - ***43,50 €***

Tuyau à gaz raccord à visser
Flexible butane et propane.
Raccords à visser. *150 cm.*
Réf. rectubpv - ***22,00 €***

Détendeur propane
37 mbar - *Adapté à tous les réchauds propane.*
Réf. recdep37 - ***19,00 €***

Détendeur butane
28 mbar - *Adapté à tous les réchauds butane.*
Réf. recdebut - ***17,50 €***

La pasteurisation

Tout l'art consiste à chauffer suffisamment pour conserver le jus, sans pour autant altérer le goût ou détruire toutes les vitamines. Dès 68°C, les levures responsables de la fermentation sont éradiquées et, en théorie, il ne serait pas nécessaire de chauffer davantage. Mais il est communément admis que l'élévation des jus à 75°C représente le compromis idéal entre : la conservation, et la préservation des goûts et vitamines.

Une température supérieure entraînerait la perte des qualités gustatives et nutritionnelles et vous aurez des goûts de compote.
En dessous, la moindre imprécision ou manque d'homogénéité des températures et le risque de voir votre jus fermenter et se perdre devient important.
L'idéal, c'est de disposer d'un pasteurisateur à serpentin. Vous pourrez pasteuriser en continu et maintenir des températures vraiment précises. Le principe est très simple.
Le serpentin est plongé dans de l'eau bouillante. Plus le jus reste longtemps plus il est chaud et plus il passe rapidement moins il a pu se réchauffer. Pour régler la température de sortie, il suffit de régler le débit : vous êtes au degré près. Et comme le remplissage des bouteilles se fait au fur et à mesure, le jus pasteurisé ne reste qu'un minimum de temps à l'air libre.
Stockées dans un endroit frais à l'abri de la lumière, vos bouteilles se conserveront 1 an. Pensez à les étiqueter et notez les détails comme, la variété du fruit, la température de pasteurisation ou le taux de sucre.

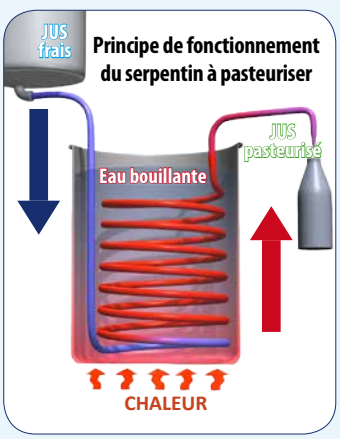
Petit thermoplongeur
S'immerge dans le liquide à chauffer Maximum 5 litres, 2000 W.
Dim. 43x6 cm. Hauteur utile 33 cm.
Réf. stethe20 - ***52,00 €***

Grand thermoplongeur
Il s'immerge dans une cuve de 40 à 80 cm de diamètre et vous permet de pasteuriser jusqu'à 200 litres de jus d'un seul coup. Compatible avec les cuves inox à joint flottant "tonci100" et "tonci200" (page 30) pour conserver votre jus sans le mettre en bouteille.
Thermostat de 30 à 90°C.
Haut. 110 cm.
Puissance 2500 W.
Réf. stepasti - ***280,00 €***

Serpentin à pasteuriser en continu
Pasteurisez et remplissez vos bouteilles en une seule opération. Le jus s'écoule par gravité et monte en température dans le serpentin qui est plongé dans l'eau chaude. S'utilise avec une marmite de 50 litres non fournie (Ø 36 ou 40 cm). Hauteur 54 cm. Livré avec tuyau de remplissage et thermomètre digital. Réglage du débit et de la chaleur du jus sur le tuyau de sortie. Poids 2,9 kg.
Réf. steserpi - ***390,00 €***

Pasteurisateur professionnel inox
Modèle à fonctionnement continu tout inox. Composition :
- **Marmite supérieure de 40 litres avec couvercle.** *Elle sert de réservoir pour le liquide à pasteuriser.*
- **Marmite inférieure de 50 litres.** *Pour chauffer l'eau et transmettre les calories au jus qui passe par le serpentin. Cette marmite est munie d'un thermomètre pour contrôler précisément la température de l'eau de chauffe et d'un robinet de vidange.*
- **Le serpentin**, *immergé dans la marmite du bas, est équipé d'un thermomètre et d'un robinet.*

En jouant sur la température de l'eau de chauffe et sur le débit du serpentin, vous contrôlez précisément la température de vos jus en sortie de serpentin. C'est s'assurer d'une pasteurisation parfaite. Ø 45 cm, Hauteur totale 70 cm.
Réf. stegp100 - ***1 480,00 €***



Autour du pressoir

Entretien des pressoirs

La vis, c'est l'élément central du pressoir. C'est sur cette vis que s'exerce la pression, si elle oppose une résistance, vous forcez inutilement. Avant de mettre votre pressoir en service, inspectez soigneusement les pièces mobiles et le mécanisme à cliquets. Pas de rouille, ni de salissures collées ; tout doit être bien propre et fonctionner librement. Quand les pièces sont sèches, graissez-les légèrement avec du suif ou un aérosol "spécial contact alimentaire", votre pressoir sera alors bien plus facile à utiliser.

Pourquoi des scourtins ?

Les scourtins sont des drains qui permettent aux liquides de s'écouler vers l'extérieur du pressoir. Sans scourtin, beaucoup de liquide est prisonnier de la matière sous pression et le rendement est faible.
Placez un scourtin pour chaque couche de 10 à 20 cm de fruits.

Scourtins troués en fibre synthétique

Ø	Scourtins non fendus		Scourtins fendus	
	Référence	Prix	Référence	Prix
20 cm	prtsco20	17,00 €	prtsfe20	19,00 €
25 cm	prtsco25	17,50 €	prtsfe25	19,50 €
30 cm	prtsco30	18,00 €	prtsfe30	20,00 €
35 cm	prtsco35	19,00 €	prtsfe35	21,00 €
40 cm	prtsco40	20,00 €	prtsfe40	22,00 €
45 cm	prtsco45	21,00 €	prtsfe45	23,00 €
50 cm	prtsco50	22,00 €	prtsfe50	24,00 €
55 cm	prtsco55	23,00 €	prtsfe55	25,00 €
60 cm	prtsco60	24,00 €	prtsfe60	26,00 €

Scourtins en fibre synthétique
Spécial pour pressoirs hydrauliques à étrier.

Ø	Référence	Prix
30 cm	prtscf30	18,00 €
40 cm	prtscf40	20,00 €
50 cm	prtscf50	22,00 €
60 cm	prtscf60	24,00 €

Toile pour pressoir - En thérylène lavable. 1 mètre de large. Vendue au mètre. *Réf. prttoile* - **17,00 €**

Sacs pour pressoir en toile thérylène
Cette toile en thérylène lavable permet de retenir la pulpe à l'intérieur du pressoir. Mailles d'environ 3 mm.

Capacité	Dimensions	Référence	Prix
10 à 15 litres	40x40 cm	prtthe10	12,50 €
20 à 30 litres	50x50 cm	prtthe20	14,50 €
30 à 40 litres	60x60 cm	prtthe30	20,00 €
40 à 50 litres	70x70 cm	prtthe40	27,90 €

Suif naturel
Spécial graissage. Pour pressoirs, broyeurs et tout appareil en contact avec les aliments. Bâton de 500 g.
Réf. entsuif1 - **9,90 €**

Graisse spray
Lubrifiant pour matériel à usage alimentaire. Aérosol de 207 ml.
Réf. entgrspr - **29,50 €**

Graisse alimentaire
Pour préserver avant de stocker. Graisse en cartouche de 400 g.
Réf. entgrcar - **16,00 €**

Du vin boisé

Pendant la période où le vin séjourne en fût de chêne ou de châtaignier, il se charge des tanins du bois. L'élevage en fût n'est pas indispensable mais il donne au vin son "boisé" et, pour les vins de garde, un niveau important de tanin est souhaitable pour la conservation. Le vieillissement réduit l'astringence du tanin mais ajoute et complexifie les arômes. L'élevage des bordeaux dure généralement de 3 à 12 mois en fût de 225 l.

Fûts vendus en page 15

Produits sanitaires & œnologiques

Levure liquide cerevisiae

Flacon de 100 ml pour ensemencer 10 hectolitres de moût en rouge .
Réf. cavlev10 **- 14,00 €**

Renovyn - *Tube de 20 pastilles pour conserver le vin et éviter la fermentation ascétique. De 1 à 4 pastilles par hectolitre. Contient du métabisulfate de potasse.* *Réf. cavrenov* **- 11,00 €**

Larroseptol

Liquide pour bondes aseptiques en dose de 125 ml prêt à l'emploi.
Réf. cavlarro **- 3,90 €**

Mèches de souffre

À brûler pour l'asepsie des futailles (une tablette pour une bordelaise de 220L saine).
Lot de 10. *Réf. cavmechs* **- 14,50 €**

Mastic - *Pour cuves foudres, futailles... Prêt à l'emploi, à modeler et à appliquer directement sur les parties défectueuses. Le mastic reste souple et ne craquelle pas au gonflement du bois. Il n'altère pas le goût du vin. Barquette de 700 g.*
Réf. cavmasti **- 13,50 €**

Métabisulfite de potasse

Pour la protection des jus et des moûts contre des micro-organismes indésirables. Évite la formation de vinaigre ou l'oxydation des jus et des moûts. Produit classé Xi (irritant). Usage réglementé. Vendu en seau de 1 kg.
Réf. cavsul01 **- 16,00 €**

Desincrusta, rénovateur de futaille

Nettoyant pour les fûts destinés au vin, au cidre et aux jus de fruits. Sachet de poudre à mélanger à de l'eau chaude pour supprimer tout risque de mauvais goûts (aigre, piqué, moisi). Vendu en sachet de 80 g ce qui permet de traiter une bordelaise de 220 l.
Réf. cavdesin **- 4,60 €**

Tannophosphisulfol

Stimulateur de fermentation alcoolique à mélanger au remplissage de la cuve. Sachet de 1 Kg de poudre pour 20 hectolitres. Réduit l'acidité du vin.
Réf. cavtanno **- 13,00 €**

Nettoyage et préparation des bouteilles

Égouttoirs en plastique alimentaire
Grand socle, très stable. Ø base 39,3 cm. Démontables. Modèles rotatifs. Compatibles avec rinceuse "cavrince".
Pour 45 bouteilles. *H. 54 cm.* *Réf. cavego45* **- 27,00 €**
Pour 81 bouteilles. *H. 86 cm.* *Réf. cavego80* **- 34,00 €**
Pour 90 bouteilles. *H. 100 cm.* *Réf. cavego90* **- 37,00 €**

Lave-bouteille électrique
Lave très rapidement les bouteilles même avec des dépôts taniques. La bouteille est nettoyée par des brosses fixes à l'extérieur alors qu'une brosse rotative dure nettoie l'intérieur. Alimentation de sécurité basse tension 24 V. par transformateur fourni. Alimentation en eau par raccord multi-diamètres pour tuyaux d'arrosage.
Dim. hors tout : 40x40x90 cm. Poids 8 kg.
Réf. cavlavel **- 658,00 €**

Égouttoir métal
Pour 48 bouteilles. *Démontable. H. 54 cm. Compatible avec rinceuse "cavrince".*
Réf.cavego48 **- 67,00 €**

Rinceuse à bouteilles manuelle
Pour désinfecter ou aviner. Possibilité de le fixer au sommet des égouttoirs "cavego". H.23 cm.
Réf. cavrince **- 20,00 €**

Lave-bouteilles à manivelle
Avec arrivée et vidange d'eau, fixation par presse sur un rebord de bassine ou de cuve. Brosse interchangeable en inox. Hauteur 65 cm.
Réf. cavlavbo **- 96,00 €**

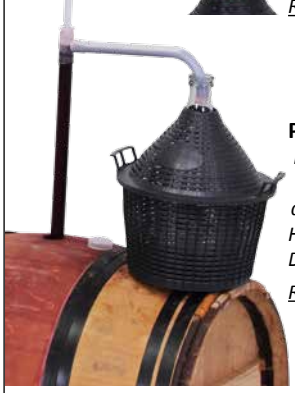
Lave-bouteilles manuel
Avec système de vis sans fin avec rotation automatique de haut en bas ou sur un seul niveau (très pratique pour les bouteilles avec un fort dépôt). Brosse interchangeable avec tête en inox. Hauteur 65 cm.
Réf. cavlavro **- 27,00 €**

Lave-bouteilles à turbine
Coque en plastique, 4 pieds en caoutchouc. Fonctionne avec la force motrice de l'eau. Livré avec adaptateur pour raccordement à un tuyau d'arrosage. Brosse interchangeable en inox. Hauteur 52 cm.
Réf. cavlavtu **- 99,50 €**

Égouttoir en métal
Pour 100 bouteilles. *Ø bas 50 cm . Ø haut 45 cm. Hauteur 60 cm.* *Réf. caveg100* **- 149,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

Entonnoir spécial dame-jeanne
En plastique alimentaire. Ø 26 cm.
Réf. tondj005ent - ***6,90 €***



Pompe dame-jeanne
Longue pompe en plastique transparent avec pipe de refoulement pour cuve ou dame-jeanne. Ø du corps 3,2 cm. Hauteur de la sortie 130 cm. Dim. hors tout 140x7x5,5 cm.
Réf. tondjpmp ***- 22,00 €***

Brosse dame-jeanne
Brosse en forme pour nettoyer les dames-jeannes de 35 à 54 litres. Poignée et manivelle en plastique. Ø de la brosse 11,5 cm. Dim. hors tout 100x25x11 cm.
Réf. tondjbro ***- 17,00 €***

Tireuse automatique
À poumon (poire à presser) avec arrêt automatique. Longueur de la pipette 77 cm. Ø pompe manuelle 8 cm, longueur 15 cm. Longueur du tuyau 110 cm, Ø du cône 3,2 cm, H. 5 cm. Réf. remtipom ***- 18,50 €***

Les barriques doivent rester pleines !

Vin, cidre, ou jus à pasteuriser, il faut à tout prix limiter le contact avec l'air. Si vous laissez fermenter votre cidre en tonneau ou si vous utilisez des fûts pour élever votre vin, la contrainte est la même : vous devrez ouiller. Pour maintenir le niveau et stocker tout ce que vous n'aurez pas pu mettre dans vos tonneaux, utilisez des dames-jeannes. Ces grandes bouteilles traditionnelles sont très pratiques. Elles se manipulent et se nettoient facilement et vous les utiliserez aussi pour préparer vos apéritifs ; le vin de noix par exemple...

Bonbonnes dame-jeanne en verre habillage plastique. *Bondes en liège vendues séparément.*

	Ouverture	Hauteur	Référence	Prix	Se ferme avec
5 L	28 mm	32 cm	tondj005	25,00 €	tondjb32
10 L	40 mm	40 cm	tondj010	40,50 €	
15 L	40 mm	45 cm	tondj015	48,50 €	
20 L	40 mm	48,5 cm	tondj020	59,50 €	tondjb45
25 L	42 mm	52 cm	tondj025	73,00 €	
34 L	42 mm	64 cm	tondj034	91,90 €	

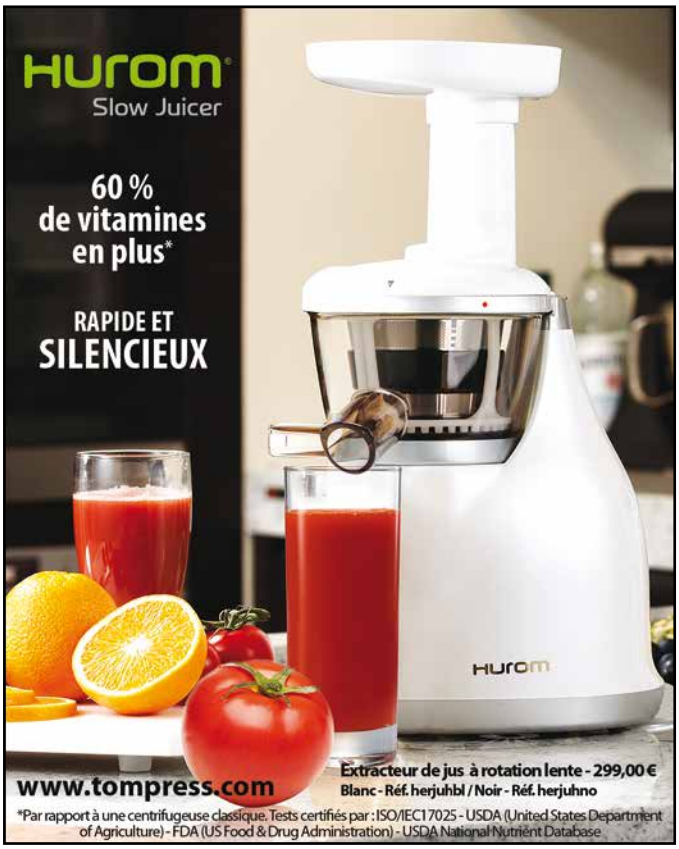
Bondes en liège coniques. Lot de 10.
Dim. 32x27x33 mm. *Réf. tondjb32* ***- 5,90 €***
Dim. 45x40x33 mm. *Réf. tondjb45* ***- 13,90 €***

Capsuleuse pneumatique
Idéale pour les petites productions de jus pasteurisés, cidre, limonade artisanale ou micro brasseries. Elle permet aussi de fermer vos bouteilles avec des bouchons plastique muselets type "champagne". Fonctionne avec un petit compresseur (mini 25 litres et 8-9 bars de pression) non fourni. Pour capsules de 26, 29 et 31 mm. Pour bouteilles de 15 à 46 cm de haut. Dim. 19x22x58 cm.
Réf. cavcapel ***- 727,00 €***

Capsuleuse à colonne
Economique et très facile d'utilisation. Mandrin pourvu d'un système aimanté maintenant la capsule en place avant le sertissage. Livrée avec 2 mandrins pour capsules de 26, 29 et 31 mm. Dim. 21x16x51 cm.
Réf. cavcap00 - ***36,90 €***

Capsuleuse tout métal
Système de retour automatique libérant la bouteille après bouchage. Mandrin avec aimant et ressort pour un maintien et un capsulage faciles. Livrée avec 2 mandrins pour capsules de 26, 29 et 31 mm. Dim. 25x17x51 cm.
Réf. cavcapha - ***41,00 €***

Capsules "bouchons couronne"- Lot de 100.
26 mm. *Pour bouteilles à bière. Réf. cavcapc1-* ***4,10 €***
29 mm. *Pour bouteilles à vin. Réf. cavcapc2-* ***4,60 €***
31 mm. *Pour bouteilles à champagne. Réf. cavcapc3-* ***5,00 €***


HUROM
Slow Juicer
60 %
de vitamines
en plus*
RAPIDE ET
SILENCIEUX
HUROM
www.tompress.com
Extracteur de jus à rotation lente - 299,00 €
Blanc - Réf. herjuhbl / Noir - Réf. herjuhno
*Par rapport à une centrifugeuse classique. Tests certifiés par : ISO/IEC17025 - USDA (United States Department of Agriculture) - FDA (US Food & Drug Administration) - USDA National Nutrient Database

Kuvings
Faites vos jus
vitaminés !
Même si tout
le monde dort encore...
Fruits, légumes, herbes: conservez le maximum de vitamines. Avec son système à rotation lente, l'extracteur Kuvings vous permet de préparer des jus ultra vitaminés aussi vite qu'un café, et en silence !
Extracteur de jus Kuvings. Prix : 399,00 €
Rouge: Réf. herkw60r - Gris: réf. herkw60g
Blanc: Réf. herkw60b

La recette de Bruno Tenailleau

Moelleux aux noix et gingembre sauce caramel

Ingédients pour 10 personnes

Pour le gâteau :

. 250g de beurre en pommade
. 300g de noix
. 5 œufs
. 35g de farine
. 200g de sucre
. 10/20g de gingembre frais

Pour la sauce caramel :

. 350g de crème
. 150g de sucre

Epluchez le gingembre et hachez-le finement.
Blanchir dans une casserole départ à l'eau froide (1/3 bien recouvert) et mettre une pincée de sucre.
Portez à ébullition et égouttez.
Mixer les noix en poudre et rajoutez la farine, le sucre, les œufs (1 par 1), incorporez le beurre en pommade et le gingembre. Cuire au four dans un moule à manqué 180° (30 à 40 mn).
Pendant ce temps, mettez 150 g de sucre dans une casserole avec 1 cl d'eau (le caramel doit être plus que blond).Une fois à température, placez-le hors du feu et rajouter la crème liquide sans mélanger, pour stopper la cuisson du sucre, remettre à feux très doux pour refondre le caramel et mélanger.
Faire réduire et cuire à la nappe.*

** Cuire à la nappe consiste à cuire en remuant le mélange à l'aide d'une spatule jusqu'à ce que la préparation nappe la spatule. Tournez en faisant des 8 pour éviter de brûler sur les côtés. Pour vérifier votre cuisson, tracez un trait avec le doigt sur la spatule préalablement trempée dans la préparation. Si le trait reste bien visible, la cuisson est bonne.*

Ramasse-noix à ressort
Ramassez les noix sans vous baisser ! S'adapte sur tube PVC Ø 5 cm. Tube en PVC non fourni. Réf. jaramnoi **- 8,90 €**

Tube en PVC
Ø 5 cm, longueur 1 m.
Réf. jaramnoitub **- 4,60 €**

Moules à manqué - *Tout acier avec revêtement anti-adhésif Téflon®. La paroi s'ouvre et le fond gaufré se démonte pour un démoulage parfait. H. 7 cm.*

Ø 24 cm. *Réf. gatmad24* **- 14,90 €**
Ø 28 cm. *Réf. gatmad28* **- 15,90 €**
Ø 30 cm. *Réf. gatmad30* **- 17,50 €**

Ma bière

La bière passionne et les amateurs sont de plus en plus nombreux a élaborer leur breuvage favori à la maison. C'est sympa, facile, et pour moins de 20€ de moût concentré, vous obtiendrez une trentaine de canettes de tout premier choix !

Le kit c'est 2 seaux spéciaux avec couvercle et robinets de soutirage, un dispositif de dégazage dit «barboteur» et une capsuleuse pour fermer vos bouteilles et bien conserver le gaz. C'est tout ce qu'il vous faut si vous comptez commencer en brassant des moûts du commerce. Une fois équipé, n'importe qui peut faire sa bière à la maison. Le moût concentré est vendu boîte avec ses levures et un mode d'emploi qui explique comment mener la recette.

En pratique, vous ouvrez la boîte, vous diluez dans de l'eau, vous ajoutez le sucre et les levures puis vous mélangez soigneusement. Votre moût est prêt. Il va fermenter tranquillement une dizaine de jours dans son seau à l'abri de l'air. Pendant ce temps, le sucre va se transformer en alcool et en gaz carbonique et, vous verrez des petites bulles passer dans le barboteur. Il n'y a rien de spécial à faire, jetez juste un coup d'œil de temps en temps. Une fois la fermentation terminée, quand vous ne voyez plus de bulles et que tout le sucre a été transformé, vous êtes prêt à mettre en bouteilles. Ajoutez de nouveau un peu de sucre pour relancer le processus, remplissez vos bouteilles et posez vos capsules. Cette fois-ci, le gaz ne pourra pas s'échapper. Il va saturer le liquide et votre bière va devenir gazeuse. Encore un peu de patience avant de déguster avec modération, et bonne bières à tous !

P.B.

Kit pour la fabrication de la bière artisanale
Composé de 2 seaux de 30 litres (pour brassage et fermentation) avec 2 robinets,
2 couvercles, 1 barboteur, 1 cuillère de brassage, 1 remplisseuse adaptable au robinet,
1 capsuleuse manuelle, 100 capsules à bière Ø 26 mm, 1 écouvillon, 1 désinfectant, 1 densimètre, 1 éprouvette. Réf. biekitcp **- 90,50 €**

Bouteilles à bière
Verre fumé brun pour une meilleure conservation des bières artisanales. Fermeture par capsule sertie ou par bouchon mécanique (logement des ergots prévu). 75 cl. Incompatibles avec la capsuleuse du kit à bière "biekitcp".
Lot de 6. Réf. boicbi75 **- 9,90 €**

Concentrés de moût de bière
Sous forme de sirop avec levure de fermentation.
Blonde de luxe - *Une pils ronde en goût qui laisse présente la légère amertume du houblon. Pour 12 litres.* Réf. bieblnde **- 19,90 €**

Brune d'abbaye - *Robe sombre et longues persistances maltées pour cette brune riche et envoûtante. Pour 9 litres.* Réf. biebrune **- 19,90 €**

Bière blanche légère - *Pâle et romantique, cette blanche troublante à la robe mate dispense en bouquets légers ses saveurs rafraîchissantes. Pour 15 litres.* Réf. bieblche **- 19,90 €**

Bière ambrée - *Noble et généreuse, sa douce amertume révèle un bouquet tout en rondeur. Pour 12 litres.* Réf. bieambre **- 19,90 €**

Densimètre
Permet de déterminer le taux de sucre dans le moût et la fin de la fermentation. Gradué de 980 à 1110.
Réf. cavdensi **- 22,50 €**

A Pompe distributrice
Pour la bière pression. S'adapte sur les fûts de 5 litres du commerce et sur la référence "biefut5l". Fonctionne avec des cartouches de CO2 16 g. Réf. biepompe **- 54,90 €**

Lot de 10 cartouches de CO2 16 g
Pour pompe distributrice de bière pression.
Réf. biepompecar **- 19,00 €**

B Tonnelet réutilisable en métal
5 litres - Réutilisable pour faire de la bière pression. Réf. biefut5l **- 11,00 €**

Bouchon réutilisable - *Pour fût de bière pression de 5 litres.*
Réf. bieZfut5lbou **- 1,60 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

TOMATES

8 moyens d'en profiter toute l'année

Seconde au hit-parade de nos légumes préférés derrière la pomme de terre, la tomate est incontestablement la star de nos potagers.
Chaque jardinier amateur a ses pieds de tomates favoris. On en voit dans les jardins où plusieurs variétés sont généralement cultivées mais elles se nichent aujourd'hui jusque sur les balcons. Voici 8 façons d'en conserver la saveur toute l'année.

1 Jus à boire et coulis

C'est le moyen le plus rapide de conserver en quantité l'excédent de tomates. Sitôt récoltées, les tomates sont lavées, tranchées, épépinées et réduites en purée. Assaisonnés, les jus et les coulis sont mis en bouteille et stérilisés 45 minutes à 100°C.

Pour les jus à boire, il peut être avantageux de pasteuriser. Cette technique dénature moins les parfums et conserve davantage les vitamines du fruit frais. Pasteuriser entre 80 et 85°C en limitant au maximum les contacts avec l'air.

(De manière générale, les jus sont sensibles à l'oxydation. En limitant les temps d'exposition à l'oxygène, on obtient des jus plus riches et on limite les risques de contamination.)

2 Les sauces, le ketchup

Ce sont des purées réduites et cuisinées. Comme pour les coulis, l'usage de l'épépineuse fait gagner un temps précieux. Pour bien réduire la purée de tomate et concentrer les saveurs, il faut, comme pour les confitures, utiliser une bassine. Sa large ouverture favorise l'évaporation. La mise en bocaux se fait à chaud.

45 minutes de stérilisation à 100°C ou 1 heure à 100°C si les bocaux ont été remplis à froid.

3 Le concentré

Il s'agit d'une réduction. Elle peut être nature ou accommodée d'ingrédients aromatiques, d'huile et de sel ce qui facilite la conservation mais quelle que soit la recette, le principe est toujours le même. Il faut éliminer l'eau pour concentrer les saveurs. Deux possibilités : soit partir de tomates partiellement déshydratées, soit faire une purée et évaporer le plus d'eau possible. Les deux méthodes donnent d'excellents résultats et le choix dépend essentiellement du matériel dont on dispose.

1) Déshydrater d'abord
L'idéal au plan gustatif, c'est de déshydrater à froid avant de réduire en purée pour bien concentrer les saveurs. Les concentrés les plus délicats sont obtenus à partir de tomates à chair ferme pelées épépinées et tranchées avant d'être séchées. Si vous ne pelez pas, pensez au hachoir. Les tomates déshydratées sont assez difficiles à réduire en purée. Un bon hachoir à viande. Il vous donnera une texture régulière et vous pourrez choisir la finesse de votre concentré en utilisant une grille plus ou moins grosse.
Il est aussi possible de sécher au four en deux fois. La première cuisson a pour but de faire rendre l'eau de tomates entières et piquées. Elles seront ensuite refroidies, découpées et vidées puis remises au four avant d'être broyées.

2) En partant de la purée
Comme pour les jus ou les coulis, les tomates sont passées à l'épépineuse. La purée peut être décantée ou filtrée de manière à éliminer le maximum d'eau puis elle est mise à réduire à feu très doux dans une bassine ou un chaudron, l'idéal étant d'utiliser un chaudron mélangeur. Comme pour les confitures, la grande pale qui tourne en permanence lève la purée et accélère considérablement l'évaporation. La purée, n'est jamais trop chauffée et s'épaissit progressivement. En travaillant dans un lieu bien ventilé, la perte d'eau est encore plus importante et il est possible, avec cette méthode, d'atteindre des concentrations relativement importantes. En toute fin de processus, quand le concentré est déjà bien épais et perd de son homogénéité, il peut être nécessaire de "déglacer" le chaudron avec un peu d'eau végétative prélevée à la filtration et de bien mélanger l'ensemble avant de conserver en petits pots.

- La mise en bocaux se fait à chaud, stérilisation 40 mn à 100°C.

- Le concentré se conserve aussi à l'abri de l'air en finissant le remplissage des bocaux avec de l'huile d'olive. Gardez au réfrigérateur.

Le temps entre la fin de cuisson et la fermeture des bocaux doit être le plus court possible.

4 Chutneys, confitures et gelées

Généralement, ce sont les tomates vertes que l'on utilise pour les confitures et les gelées. Branche cassée ou pied trop chargé, il est souvent judicieux d'éclaircir un pied de tomates pour s'assurer que les fruits restants atteindront une taille correcte et viendront bien à maturité. À l'occasion de ces éclaircissages, on récolte facilement plusieurs kilos de tomates vertes. Pour les gelées, il est nécessaire d'extraire le jus des tomates avec un pressoir ou un extracteur de jus. Ce jus doit être clair, ce qui peut nécessiter une filtration. Les confitures et les chutneys se préparent à partir de morceaux épépinés. Pour une bonne conservation, quelle que soit la recette, il est nécessaire d'atteindre un taux de sucre d'au moins 65%. Deux possibilités pour atteindre ce chiffre : soit sucrer abondamment, soit évaporé beaucoup d'eau. La deuxième solution est de loin la meilleure. En utilisant un chaudron mélangeur, une grande quantité de confiture est levée et se trouve au contact de l'air. La surface d'évaporation est bien plus importante qu'avec une bassine traditionnelle.

Les saveurs sont plus concentrées mais elles ne sont pas dénaturées par une cuisson trop longue ou trop chaude.

5 Séchées, confites à l'italienne, en cuir ou en poudre

Tous ces modes de conservation commencent par une déshydratation plus ou moins prononcée et peuvent aussi concerner les tomates vertes. L'idéal est de disposer d'un déshydrateur, le séchage est plus efficace qu'à l'air libre et on ne craint pas la contamination par les insectes. Autre avantage du déshydrateur, il permet des séchages à basse température qui préservent bien mieux les vitamines et le goût de l'aliment frais. La déshydratation concentre les saveurs. Il est bien sûr possible de réhydrater le produit avant utilisation mais, utilisée telle quelle, la tomate séchée devient un véritable condiment. Ajoutée à un plat, la tomate séchée ne va pas diffuser entièrement son arôme à la préparation. Si les morceaux ne sont pas trop fins, la sensation en bouche sera puissante et produira un effet "pépite" très intéressant sur le plan gastronomique. Pratiquement, elle sera séchée en tranches ou en cubes plus ou moins gros selon l'effet recherché. Réduite en poudre, la tomate séchée peut s'utiliser à la manière du paprika.

Pour les tomates confites à l'italienne, il est nécessaire de stopper le séchage quand elles sont encore souples. À ce stade, la texture est agréable et le goût est déjà très puissant mais, la tomate contient encore trop d'eau pour se garder correctement ; d'où la nécessité de conserver dans l'huile, à l'abri de l'air. Ce type de conservation ne convient pas aux tomates rondes à chair très juteuse mais l'andine cornue ou la roma font merveille. Couper la tomate en deux ou en trois dans le sens de la longueur, débarrasser-la de ses pépins et n'excéder pas 50 °C au déshydrateur. Il est aussi possible de saler légèrement la chair pour accélérer la perte d'eau.

Les cuirs se réalisent aussi au déshydrateur. Ce sont des purées de fruits ou de légumes séchées. Pour les tomates, différentes options sont possibles. Sucrées, salées, cuisinées ou pas, il est préférable de passer les tomates à l'épépineuse et d'éliminer le surcroît d'eau végétative voire de commencer par réduire à feu doux avant de commencer le séchage proprement dit. Il est aussi possible de partir d'un concentré. Placer du papier alimentaire sur les plateaux du déshydrateur. Étaler la purée et procéder avec un grand débit d'air sans excéder les 50°C. Au bout de 6 à 8 heures, quand le cuir se détache facilement, il faut le retourner, retirer le papier alimentaire et parfaire le séchage.

6 Au naturel

Cette conservation stérilisée en saumure légère vous permet de garder la tomate entière et présentable. Le procédé est très simple et très rapide. D'abord, vous incisez très légèrement la peau, vous ébouillantez et vous pelez. Ôtez l'attache de la queue de la pointe du couteau et percez de quelques trous d'aiguille pour éviter le flétrissement. Placez délicatement en bocaux et couvrez de saumure bouillante (20 à 25 g. de sel au litre) Fermez et stérilisez 40 minutes à 100°C.

7 Sous vide et tomates

Des tomates cerises du jardin pour Noël ? C'est possible. C'est même facile ! Idéal pour conserver longtemps les produits déshydratés et éviter la perte des arômes volatils, le sous vide reste délicat à employer avec les liquides et les produits mous ou fragiles. Pour les tomates, plus la machine est performante, plus le risque d'écrasement est important. En plaçant les tomates au congélateur le temps qu'elles durcissent, la mise sous vide devient possible. L'astuce consiste à les geler sans les congeler pour, une fois sous vide, éviter la cristallisation de la glace et la "morsure du froid" qui altère la texture. En procédant en deux temps, on conserve arômes et texture et les tomates sont utilisables fraîches après décongélation lente au réfrigérateur.

8 En glaçons saveur

Toujours sous la main en cas de besoin, les glaçons de concentré ou de sauce bien réduite s'utilisent comme les cubes de bouillon.

Si vous laissez décanter après avoir avez passé vos tomates à l'épépineuse pour faire du coulis, vous constaterez que l'eau végétative remonte. Vous pouvez en prélever une partie et congeler cette eau en bouteilles plastique. Vous aurez d'avance une base parfumée pour une multitude de plats.

Déshydrateurs électriques

Séchoir familial
4 plateaux en couronne. Minuteur, arrêt automatique et 3 puissances de chauffe. Plastique alimentaire.
Réf. sec00abc - ***99,90 €***

Plateau supplémentaire pour sec00abc
Réf. sec00abcpla - ***12,00 €***

Déshydrateurs tunnels programmables
De 15 à 495 W. (La puissance maximum est réservée à la dessiccation des viandes cuites, au biscuitage ou à la fabrication de meringues). Réglage précis de la température + 7 programmes automatiques de déshydratation.

① **Plastique alimentaire - 10 plateaux.** *Dim.83x27x27 cm. Réf. secbio10* - ***279,00 €***

② **Tout inox - 12 plateaux.** *Dim.82x27x27 cm. Réf. secbioin* - ***544,00 €***

③ **Plastique alimentaire - 5 plateaux.** *Dim.48x27x27 cm. Réf. secbio05* - ***229,00 €***

④ **Châssis en inox 6 plateaux.** *Dim.48x27x27 cm. Réf. secbiopm* - ***417,00 €***

TOMATES : tout le matériel !

L'épépineuse, l'outil magique

Presse-tomates, épépineuse ou moulin à tomates ; c'est l'outil indispensable dès qu'il est question de faire des coulis. Elle sépare peau et pépins de la pulpe et presse fortement les fibres sur la grille pour en extraire toutes les saveurs. Elle travaille à froid, ne demande aucun nettoyage en cours d'utilisation et surtout, elle permet d'obtenir une texture fine et régulière qui exprime bien tous les parfums de la tomate.

Épépineuses électriques

① **Épépineuse 200 à 400 kg/heure - 600 W.** *Boîtier interrupteur, condensateur et ventilateur en plastique auto-extinguible. Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé, trémie Ø 27 cm et collecteur en inox. Vis de travail en résine alimentaire acétale. Corps en fonte vernie. Engrenages en métal sur douilles auto-lubrifiantes en bronze. Protection anti-éclaboussures. Dim. 67x32x43 cm. Réf. pto5elii* - ***459,00 €***

Cône spécial petits fruits - *Inox. Trous de 1,1 mm. Réf. pto5elii125* - ***31,00 €***

Cône gros trous - *Trous de 2,5 mm pour conserver quelques pépins dans vos préparations. Convient aussi pour les épépineuses manuelles "pto5mamm" "pto5maii". Réf. pto5elii250* - ***27,00 €***

② **Épépineuse 70 à 150 kg/heure - 400 W.** *Boîtier interrupteur, condensateur et ventilateur en plastique auto-extinguible. Réducteur axial à bain d'huile. Cône perforé, trémie Ø 22 cm et collecteur en inox. Vis sans fin en résine acétale et corps en fonte. Engrenages en nylon sur douilles auto-lubrifiantes en cuivre. Protection anti-éclaboussures. Dim. 50x25x35 cm. Garantie 2 ans. Réf. pto3elii* - ***239,00 €***

Cône spécial petits fruits - *Inox. Trous de 1,1 mm. Réf. pto3elii125* - ***22,50 €***

③ **Épépineuse 70 à 150 kg/heure - 390 W.**
Corps en fonte étamée. Trémie et cône en acier inoxydable. Vitesse de rotation à la sortie du réducteur : 160 tr / mn. Dim. 53x33x23 cm. Réf. ptosprto - ***239,00 €***

④ **Épépineuse 200 à 400 kg/heure - 600 W.**
Corps en fonte étamée. Trémie et cône en inox. Vitesse de rotation à la sortie du réducteur : 160 tr / mn. Carter de protection du moteur en inox. Livrée avec protection anti-éclaboussures Dim. 62,5x29x45 cm. Réf. ptobigel - ***399,00 €***

Cône spécial petits fruits - *Acier étamé. Trous de 1,25 mm. Réf. ptoclamm125* - ***17,00 €***

Épépineuses manuelles

Épépineuses	①	②	③	④	⑤	⑥	⑦
Matière trémie et collecteur	Plastique alimentaire	Inox	Plastique alimentaire	Inox	Plastique alimentaire	Inox	Plastique alimentaire
Matière corps	Fonte	Fonte	Fonte	Fonte	Fonte double étamage	Fonte double étamage	Aluminium
Mécanisme	Vis en résine acétale	Vis en résine acétale	Vis en résine acétale	Vis en résine acétale	Vis fonte double étamage	Vis fonte double étamage	Vis aluminium
Matière du cône	Inox	Inox	Inox	Inox	Acier étamé	Acier étamé	Acier étamé
Dimensions trémie	Ø 27 cm	Ø 27 cm	Ø 20 cm	Ø 20 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 15,5 cm
Garantie (an)	2	2	1	1	1	1	1
Référence	*pto5mamm*	*pto5maii*	*pto3mamm*	*pto3maii*	*ptoclamm*	*ptoclaii*	*ptoecomm*
Prix	***115,00 €***	***149,00 €***	***57,00 €***	***69,00 €***	***94,00 €***	***119,90 €***	***69,90 €***

Bouteilles Weck

Avec joints, couvercles et crochets. Ø ouverture 60 mm. ***Lot de 6.***

25 cl. *Réf. boiwbo25* - ***14,90 €***

50 cl. *Réf. boiwbo50* - ***17,00 €***

1 litre. *Réf. boiwbo10* - ***18,00 €***

Bouchon caoutchouc pour bouteilles Weck

Ne retient pas les odeurs et n'altère pas le goût des liquides. Ferme de façon étanche les bouteilles entamées et conserve le jus après stérilisation pour environ 3 mois. Le témoin au-dessus du bouchon atteste de la dépression dans la bouteille. Ø 6,2 cm. Réf. boiwbouc - ***4,20 €***

Pots en verre Twist-off

Vendus sans capsule.

30 ml. Lot de 40. *Ø 43 mm. H. 3,7 cm. Réf. boimi003* - ***23,00 €***

41 ml. Lot de 35. *Ø 43 mm. H. 5 cm. Réf. boimi004* - ***23,00 €***

106 ml. Lot de 20. *Ø 48 mm. H. 7,2 cm. 125 g. Réf. boicf106* - ***10,00 €***

228 ml. Lot de 12. *Ø 63 mm. H. 8,4 cm. 250 g. Réf. boicf228* - ***7,00 €***

375 ml. Lot de 12. *Ø 63 mm. H. 12 cm. 500 g. Réf. boimi375* - ***8,00 €***

750 ml. Lot de 12. *Ø 82 mm. H. 14,5 cm. 1 kg. Réf. boimi750* - ***13,00 €***

Capsules Twist-off - Lot de 20

Ø 43 mm. *Réf. boimi003cap* - ***4,50 €***

Ø 48 mm. *Réf. boicju48cap* - ***5,00 €***

Ø 63 mm. *Réf. boicf228cap* - ***5,90 €***

Ø 70 mm. *Réf. boiccf20cap* - ***6,50 €***

Ø 82 mm. *Réf. boiccf37cap* - ***7,50 €***

Couteau éplucheur à tomates

La lame micro-dentée permet de peler efficacement la fine peau des tomates même mûres. Tout inox. Dim. 16,5 cm.

Réf. matpelto - ***7,90 €***

Coupe-tomates

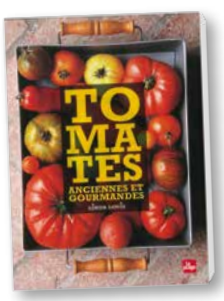
Efficace même avec les fruits mûrs. Lames micro-dentées en inox. Dim. 28,5x13x16 cm.

Réf. matomat - ***46,00 €***

Coupe-tomate tout inox

10 tranches parfaites d'un seul coup ! La coupe horizontale et la qualité des lames évite la perte de jus. Pieds à ventouses, protection de la main... Tranche également les agrumes. Ø maximum du fruit 9 cm. Passe au lave-vaisselle.

Réf. matomati - ***299,00 €***



Tomates anciennes et gourmandes

Ce recueil, qui allie variétés de tomates anciennes et recettes, refuse clairement l'uniformisation et part du principe que la tomate est un fruit de saison ! Par L. LOUIS. Broché, 72 pages couleur. Dim. 22x16 cm.

Réf. liflptoa - ***9,90 €***

Stérilisateurs électriques

Remplissez, calez vos bocaux et branchez. Vos conserves se stérilisent sans surveillance !

Stérilisateurs émaillés 29 litres

2 000 Watts - Ø 35 cm. Hauteur de la cuve 30 cm. GARANTIE 2 ANS.

Avec thermostat, robinet et minuteur de 120 mn.

Réf. stemarom - ***159,00 €***

Avec thermostat et robinet de soutirage.

Poids 5,7 kg.

Réf. stemarob - ***134,00 €***

Stérilisateurs inox 29 litres

1800 Watts - Ø 36 cm. Hauteur de la cuve 30 cm. GARANTIE 2 ANS.

Avec thermostat, robinet de soutirage et minuteur de 120 mn.

Réf. steinrom - ***229,00 €***

Avec thermostat et robinet de soutirage.

Réf. steinrob - ***194,00 €***

Exemple de présentation

Extracteur de jus à vapeur

S'adapte sur nos stérilisateurs électriques 29 litres. Accessoire pour transformer les stérilisateurs en extracteurs de jus à vapeur. En PVC alimentaire, se place sur le stérilisateur. Contenance du panier à fruits : 12 litres.

Réf. stemasanext - ***74,00 €***

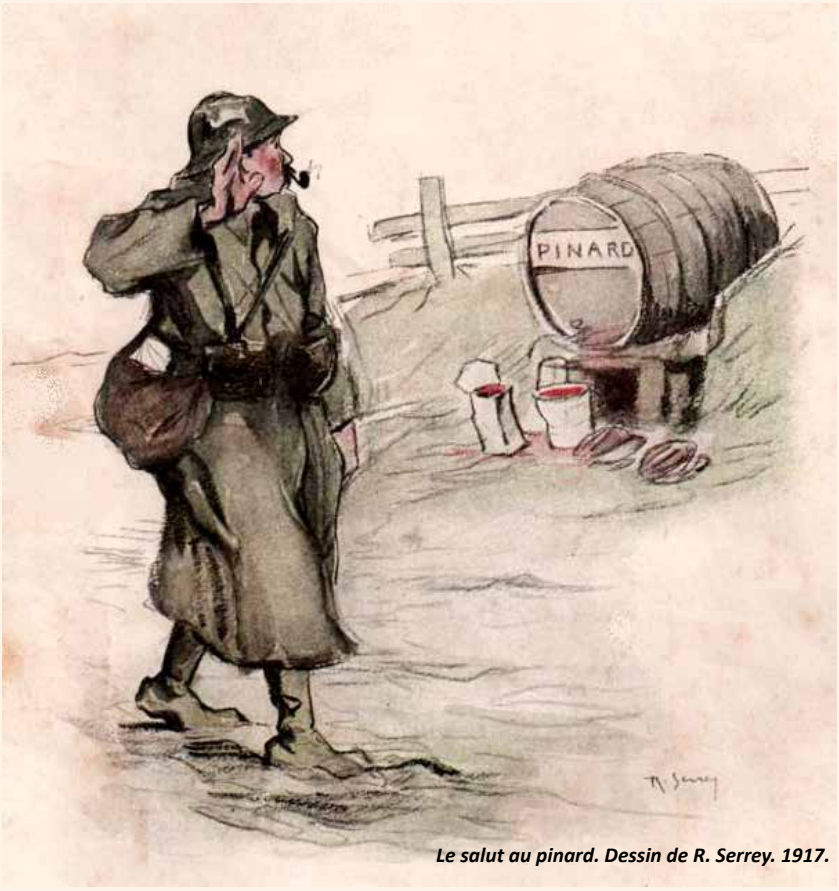
Stérilisateurs électriques 9 litres

En acier émaillé, livrés avec un couvercle en verre. Puissance 1000 W. Dim. 26x Ø28,5 cm. Haut. utile de la marmite 16 cm. GARANTIE 2 ANS.

Avec thermostat uniquement. *Réf. stepesan* - ***117,00 €***

Avec thermostat et robinet de soutirage. *Réf. steperob* - ***140,00 €***

Le Père Pinard, le vin des poilus



Le salut au pinard. Dessin de R. Serrey. 1917.

Avant 14 - 18, les soldats ne recevaient pas de vin. La France entrant en guerre avec un excédent important, il fut décidé d'entretenir le moral des troupes et chaque soldat reçut son lot de vin.
En 1914 : ¼ gratuit ¼ payant ; en 1916, le parlement vote la gratuité du 2ème quart et la troupe reçoit son demi litre chaque jour. À cela, chacun peut encore ajouter un quart "remboursable". Cet effort est justifié par les hommes politiques et les militaires de l'époque en raison des conditions de vies épouvantable des "Poilus" dans les tranchées. Le Père Pinard est né et ce personnage imaginaire mais hautement patriotique devient rapidement le meilleur ami du soldat. Des odes lui sont dédiés, et aussi mauvais soit-il, le vin devient pour l'inconscient collectif, le garant de l'Esprit Français. En face ; les « Chleuhs » boivent de la bière.
Dans ces conditions, le vin est devenu un enjeu stratégique prioritaire. Des millions d'hectolitres sont acheminés vers le front. L'armée fait construire des wagons citerne et des stations-magasin pour stocker derrière les lignes. Jusqu'à 1/3 de la production est réquisitionnée et l'État fait appel à la générosité des vignerons. Sortir des tranchées et monter à l'assaut des lignes ennemies sans l'aide du Père Pinard aurait sans doute été beaucoup plus difficile. De là à affirmer que sans lui la France aurait perdu la guerre Il n'y a qu'un pas que des milliers de soldats ont sans doute franchis (voir encadré). Je vous laisse juge, mais force est de constater que 100 ans après le vin est toujours constituant de l'identité nationale et que nous sommes, avec l'Italie, le pays d'Europe qui consomme le moins de bière.

PB

Salut, Pinard de l'Intendance,
Qu'as l' "goût d'trop peu", ou l' "goût de rin",
Sauf les jours où t'aurais tendance
A puer l'phénol ou ben l'purin…
Ya meim' des foés qu'tu sens l'pétrole !…
T'es troubl', t'es louche, et t'es vaseux ;
Tu vaux pas mieux qu'ta soeur la gnole :
C'est sûr coume ein et ein font deux,
Qu'les Riz-Pain-Sel, îs vous mélangent
Avec l'eau d'eun' mare à canards…
Mais qué fair'?… la soéf nous démange :

Salut, Pinard !

Salut, Pinard de contrebande
Qu'ein gâs mariolle et dégourdi,
Ben qu'd'ici la distanc' séy' grande
Vient d'rapporter d'chez l'mercanti :
T'as tell'ment battu la campagne
Et barratté dans les bidons,
Qu'ça t'rend mousseux comm'du champagne…
Comm'ça, ceuss là qu'ont d'l'illusion
Pourront s'figurer qu'îs gueul'tonnent
Avec des truff' et du homard…
(Quand on rêv', pus rin n'vous étonne)…

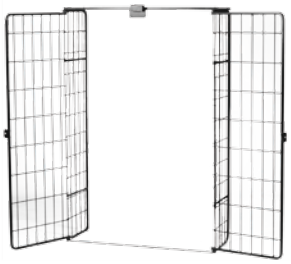
Salut, Pinard !

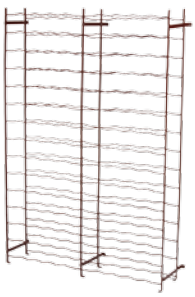
Salut, Pinard, pur jus des treilles,
Dont un permissionnair', quéqu'foés,
Nous rapporte eune ou deux bouteilles ;
C'est tout l'Pays qui r'vit en toé :
Dès qu'on a bu les premièr' gouttes,
Chacun r'trouve en soi son pat'lin…
La p'tit' maison et la grand'route…
La douc' promise en coiff' de lin…
L'un r'voét les p'tits ; l'aut', la vieill' mère
Qui tremblait tant, l'jour du Départ…
Et l'on s'sent chaud sous les paupières…

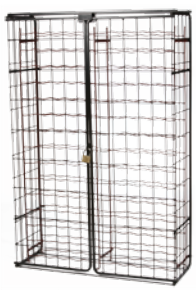
Salut, Pinard !

L'Ode au pinard, Marc Leclerc, du 71e R.I.T.
Septembre 1916.

ARMOIRE DE STOCKAGE


A


B


A + B

A Armoire fermée pour recevoir 1 casier 150 bouteilles
Reçoit un casier "cavrg150" B.
Cadenas non fournis. Se fixe au mur.
Dim. 108x40x157 cm. Poids 18 kg.
Réf. cavar150 - ***239,00 €***

B Casier 150 bouteilles
Dim. 100x26x150 cm. Poids 9 kg.
Réf. cavrg150 - ***62,00 €***

CASIERS À BOUTEILLES

Ces casiers en acier entièrement rivetés présentent vos bouteilles légèrement inclinées sur l'avant pour éviter le dessèchement du bouchon. Stabilité parfaite. **Garantie 10 ans.**

SIMPLE ou DOUBLE rang : jusqu'à 150 bouteilles !

50 bouteilles - SIMPLE
Dim. 50x26x100 cm.
Poids 3 kg.
Réf. cavrge50 - ***28,00 €***

75 bouteilles - SIMPLE
Dim. 50x26x150 cm.
Poids 5 kg.
Réf. cavrgh75 - ***39,00 €***

100 bouteilles - SIMPLE
Dim. 100x26x100 cm.
Poids 6 kg.
Réf. cavrg100 - ***39,90 €***

100 bouteilles - DOUBLE
Dim. 50x46x100 cm.
Poids 6 kg.
Réf. cavrgd10 - ***65,00 €***

150 bouteilles - DOUBLE
Dim. 50x46x150 cm.
Poids 9 kg.
Réf. cavrgd15 - ***92,00 €***

Casier bois et acier
Modulable, élégant et stable, ce casier à bouteilles bois et acier trouvera aisément sa place. S'assemble à d'autres casiers avec les connecteurs "cavcas12ass". Couleur chêne sombre, à monter soi-même. Dim. 32,5x32,5x23 cm
Réf. cavcas12 - ***42,00 €***

Connecteurs
Pour casier à bouteilles "cavcas12"
Réf. cavcas12ass - ***11,00 €***

Les bonnes idées shopping

Meuble "caisse de vin"

2 plateaux coulissants pour caisses jusqu'à 33,8x21,5 cm. Dim. 40x53x51 cm.

Réf. cavcub12 - ***109,00 €***

Tire bouchon à crémaillère et leviers dit "de Gaulle"

Corps et mécanisme aluminium, vis inox. H. 18 cm.

Réf. cavjumbo - ***16,00 €***

Tire bouchon à ailettes

Corps et mécanisme en aluminium poli, vis inox. H. 18,5 cm.

Réf. cavsnodo - ***9,90 €***

Paniers à récolte

En osier brut.

Modèle 1. *Dim. sans anse 39x22x19,5 cm. Réf. jarpvi01* - ***17,50 €***

Modèle 2. *Dim. sans anse 45,5x27x19 cm. Réf. jarpvi02* - ***26,50 €***

Modèle 3. *Dim. sans anse 55x32x21 cm. Réf. jarpvi03* - ***29,90 €***

Modèle 4. *Dim. sans anse 63x33x24 cm. Réf. jarpvi04* - ***33,50 €***

Caissette empilable en pin

Tableau noir sur le côté. Hauteur intérieure de 14 cm. Dim. 40x30x21 cm.

Réf. jarcaisem - ***22,00 €***

Bidon alimentaire souple pliable 15 litres

Polyéthylène basse densité.

Dim. Ø21X46 cm. Réf. tonbso15 - ***5,00 €***

Étiquettes de goulot effaçables

Etiquettes réutilisables. Dim. étiquette 4x6 cm.

Lot de 50. *Réf. caveti50* - ***18,00 €***

Lot de 20 + feutre spécial
Réf. caveti20 - ***18,00 €***

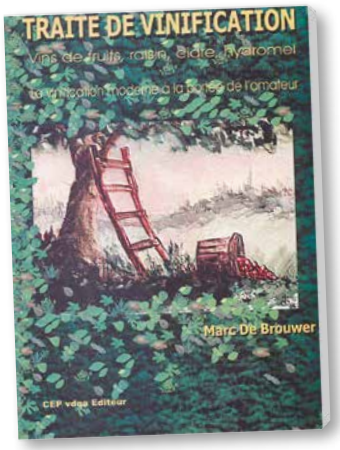
Feutre spécial. *Réf. cavfeutr* - ***8,90 €***

LES LIVRES DU MOMENT

Une pomme pour la soif !
La fabrication artisanale des boissons de pommes : jus, cidre et vin
Histoire, composition, variétés, ...
La vinification moderne à la portée de l'amateur
Marc De Brouwer

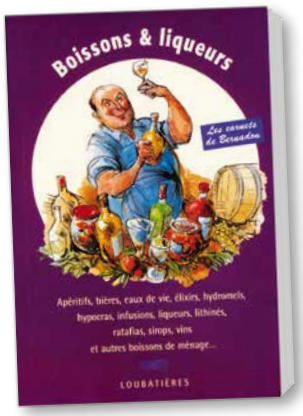
Une pomme pour la soif
Par M. DE BROUWER.
68 pages.
Dim. 21x15 cm.
Réf. lifcepom - ***7,90 €***

Méthodes pour fabriquer le jus de pommes, le cidre ou le vin de pommes.


TRAITE DE VINIFICATION
Vins de fruits, raisin, cidre, hydromel
La vinification moderne à la portée de l'amateur
Marc De Brouwer
CEP vdgs Editeur

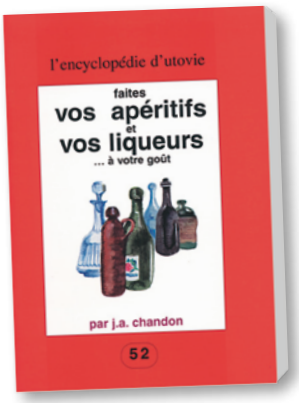
Traité de vinification
Par M. DE BROUWER.
240 pages.
Dim. 29,5x21 cm.
Réf. lifcepvi - ***25,00 €***

Best-Seller des vinificateurs amateurs. Ouvrage clair et concis sur toutes les techniques de vinification. Astuces pour réussir tous vos vins de fruits.


Boissons & liqueurs
Les carnets de Bernadou
Apéritifs, bières, eaux de vie, élixirs, hydromels, hypocras, infusions, liqueurs, litinés, ratafias, sirops, vins et autres boissons de ménage...
LOUBATIÈRES

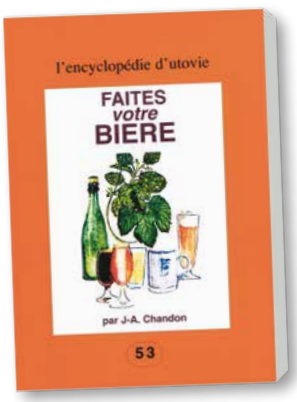
Boissons et liqueurs
Par J. BERNADOU.
190 pages. Dim. 24,5x17 cm.
Réf. liflolia - ***16,00 €***

300 recettes traditionnelles, des conseils d'utilisation et des anecdotes personnelles de l'auteur.



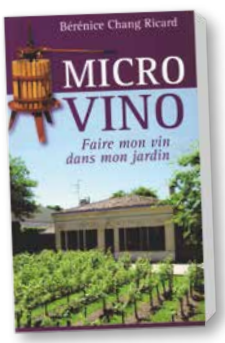
Faites vos apéritifs et vos liqueurs
Par J-P CHANDON. 48 pages.
Dim. 20x14 cm.
Réf. lifutape - ***6,00 €***

Manuel clair et concis. Recettes simples et originales : liqueurs de fruits, fleurs, feuilles et noyaux.



Faites votre bière
Par J-A CHANDON.
48 pages. Dim. 20x14 cm.
Réf. lifutbie - ***6,00 €***

Principes de base, conseils sur la fabrication de tous les types de bières. Ouvrage très didactique.



Micro Vino
Par B. CHANG RICARD.
96 pages. 60 illustrations. Dim. 21x12 cm.
Réf. lifcomic - ***14,00 €***

Ce petit livre, largement illustré, explique comment faire du vin dans son jardin, en relatant toutes les étapes, de la plantation à la mise en bouteille. Microvino est à la fois une expérience et un hommage amoureux au vin de Bordeaux.

papiers
Agissez pour le recyclage des papiers avec Tom Press et Ecofolio.

Tom Press SAS (siège social) ZA de la condamine - 81540 Sorèze **Standard :** 05 63 71 44 99 - **E-mail :** infos@tompress.com - **www.tompress.com**

Directeur de publication : François LOUBERSSAC
Coordination et rédaction : Philippe BRACQUEMOND
Direction artistique et maquette : Elise RABAUDY
Graphisme : Elise RABAUDY, Maxime SOMMAGGIO, David GRAND
Photographies : Angélique SEGUIS, JL. SARDA, F. LEJOYEUX, Fotolia
Régie publicitaire : Anne-Sophie GISBERT
Marketing et partenariat : Anne-Sophie GISBERT
Impression : MCCGRAPHICS - Espagne

Tous droits de reproduction même partielle sans accord préalable interdits. Photos et dessins non contractuels.

***En 1921**, mes grands-parents ouvraient une quincaillerie **« pour servir la ménagère, l'agriculteur et l'artisan »**. À l'époque, le service au client était un dû !*

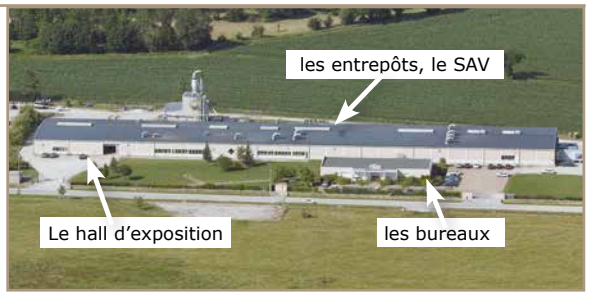
*Le monde a bien changé en 93 ans ! La quincaillerie de village est devenue tompress, nous vendons par internet, mais **nos valeurs restent les mêmes**. Je suis fier d'avoir pu conserver la qualité de notre service. Je suis fier de vous proposer des articles méticuleusement sélectionnés. Chez tompress, nous vous conseillons avant et après la vente, nous savons ce que nous vous vendons.*

Ces valeurs simples et humaines, nous sommes de plus en plus nombreux à les partager et je m'en réjouis.
Pour moi, l'avenir est au durable.

***PS :** 98% de nos clients sont prêts à recommander tompress (Enquête par questionnaire auprès de 3 600 clients tompress sur l'année 2012)*

Qui sommes-nous ?

Implantés en France, dans le Tarn, nos bâtiments regroupent toutes nos activités. Les prises de commandes et le service client, la réception, le stockage et l'envoi des marchandises, même notre service après-vente.
Tout est fait chez nous, par nous, pour vous !



Comment commander ?

INTERNET
Paiement par chèque ou carte bancaire.
www.tompress.com
Paiement sécurisé par PAYBOX SERVICES

TÉLÉPHONE au 05 63 71 44 99.
Du lundi au vendredi de 9h à 18h.
Contact direct avec un conseiller tompress et choix du mode de paiement.

COURRIER *à Tom Press SAS*
ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE
Je joins mon règlement à la commande

FAX *au* **05 63 71 44 98**
J'envoie le bon de commande

HALL D'EXPOSITION
Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h.
ZA de la Condamine - 81540 - Sorèze

Les plus tompress

* Voir les conditions générales de vente

- 05 63 71 44 99 CONSEILS TOMPRESS
- Dès 120 € d'achat LIVRAISON* OFFERTE
- www.tompress.com ENCAISSEMENT à L'EXPÉDITION
- www.tompress.com PAIEMENT 3 fois sans frais*
- www.tompress.com LIVRAISON SOUS 48h*
- www.tompress.com 365* JOURS POUR CHANGER D'AVIS
- SAV tompress dans nos ateliers

Conditions générales de vente *(réservées aux particuliers non commerçants)*

PREAMBULE - Les présentes conditions sont conclues entre, d'une part, la SARL Tom Press, inscrite au RCS de Castres sous le numéro 438153272 et sise à Sorèze, Tarn, ZA de la Condamine et, d'autre part, les personnes effectuant un achat via le site Internet, le catalogue de Tom Press, par téléphone… ci-après dénommées «le client». Ces conditions ne concernent à titre exclusif que les personnes physiques non commerçantes. Si une condition venait à faire défaut, elle serait considérée être régie par les usages en vigueur dans le secteur de la vente à distance dont les sociétés ont siège en France. La société Tom Press s'engage à respecter toutes les dispositions du Code de la Consommation relatives à la vente à distance.

OBJET - Les présentes conditions visent à définir les modalités de vente entre Tom Press et son client, de la commande aux services, en passant par le paiement et la livraison. Elles règlent toutes les étapes nécessaires à la passation de la commande et assurent le suivi de cette commande entre les parties contractantes.

COMMANDES et PRODUITS - Nous acceptons les commandes passées par téléphone, par fax, par e-mail, par courrier ou sur le site Internet. Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Nous nous efforçons d'expédier dans les meilleurs délais. Dans le cas de rupture momentanée ou définitive d'un article nous contactons le client afin de lui indiquer la date d'approvisionnement prévue et lui demander son accord ou lui proposer le remboursement (pour ce faire, le client devra mentionner un moyen rapide de contact sur le bon de commande : numéro de téléphone ou une adresse email). Toute commande engage de plein droit l'acceptation de nos conditions générales de vente par l'acheteur.

PRIX - Les prix de nos produits sont indiqués en euros toutes taxes comprises éco-participation incluse hors participation aux frais de traitement et d'expédition. Nos offres de produits et de prix sont valables jusqu'au 30/04/2014, dans la limite des stocks disponibles. Tom Press se réserve le droit de modifier ses prix en cas d'erreur typographique ou d'impression. La participation aux frais de traitement et d'expédition pour une livraison en un point en France continentale dépend du montant de la commande (Forfait de 4,90 € pour toute commande inférieure ou égale à 40 €, forfait de 7,90 € pour toute commande comprise entre 40 € et 120 €, gratuit pour toute commande atteignant 120 €). Pour la Corse, les DOM-TOM et l'étranger le calcul des frais de livraison est en fonction du poids réel de la commande et des tarifs en vigueur de La Poste ou de nos transporteurs.

PAIEMENT - Le paiement est effectué à la commande de 4 façons au choix.- Chèque postal ou bancaire. - Carte bancaire.- Mandat cash postal (ou mandat international).- Contre-remboursement (un acompte de 25% sera exigé à la commande, le solde + 15 euros forfaitaires devront être réglés en espèces au livreur ou au facteur).- Lieu de paiement : Sorèze (81540). Nous attendons le règlement complet avant d'expédier la marchandise (ou l'acompte pour le contre-remboursement). A partir de 200 € d'achat, des vérifications complémentaires peuvent être faites. Nous sommes susceptibles de vous demander des justificatifs de domicile, d'identité ou de paiement (copie de la carte bancaire, de la carte d'identité). Cette demande peut être faite avant la validation de la commande, ou au moment du paiement, voire après paiement. La collecte de ces informations respecte les dispositions de la loi du 6 janvier 1978 dite «informatique et libertés». La conservation de ces données sera limitée au temps de la vérification. Il peut également vous être demandé de régler ces achats par virement bancaire ou mandat cash.

TRANSPORT et LIVRAISONS - Les produits sont livrés à l'adresse de livraison indiquée sur le bon de commande. Si l'immeuble présente des difficultés d'accès, celles-ci doivent être impérativement mentionnées lors de la commande pour en informer le transporteur. Celui-ci peut refuser ou exiger un surcoût pour la livraison. En cas d'absence du client à la livraison, un avis de passage est délivré. Le délai de réception constaté des produits disponibles après expédition est de 3 jours en moyenne pour la France continentale. Pour les DOM-TOM et l'étranger : nous consulter. Les risques de perte en cours de transport sont assurés, le client est remboursé après enquête de la poste ou du transporteur. Le destinataire devra vérifier sa livraison en présence du transporteur. En cas de manquants ou d'avaries, il doit refuser le colis ou faire les réserves d'usage sur le récépissé et avertir immédiatement notre service client (Attention : les mentions du type « sous réserve de déballage » ou « sous réserve de vérification » ne sont pas retenues par les assurances et n'ont donc aucune valeur). Si le livreur refuse d'assister au déballage du produit, il faut préciser sur le bon de livraison « le livreur a refusé d'assister au déballage du produit ». Le client est informé que l'absence de réserves écrites sur le bon de livraison vaut présomption de livraison conforme des produits sauf application des dispositions de l'article L.211-7 du code de la consommation sur la garantie légale de conformité.

RESERVE DE PROPRIETE - Les marchandises restent notre propriété jusqu'au paiement intégral du prix. Les risques afférents à la marchandise vendue sont cependant transférés à l'acheteur dès la livraison.

LITIGES - Une éventuelle contestation sur la nature ou la quantité des articles reçus doit nous être formulée dans les 72 heures par courrier suivant la réception de la marchandise. Le présent contrat est soumis à la loi française. La langue du présent contrat est la langue française. En cas de litige, les tribunaux français seront seuls compétents. En cas de litige avec des professionnels et/ou commerçants, les tribunaux dont dépend notre siège social (Sorèze - Tarn) seront compétents.

GARANTIES - Nous appliquons les trois garanties définies par la loi.- La garantie légale de conformité (Art. L. 211-1 à L.212-1 du Code de la consommation).- La garantie légale contre les vices cachés (Art.1641 à 1649 du Code civil)- La garantie contractuelle (Art. R. 211-1 à R. 211-5 du Code de la consommation). De plus, nos appareils sont garantis pièces et main d'œuvre pour une durée d'un an à compter du jour de facturation. Tout matériel sous garantie ou envoyé hors garantie pour être réparé ne sera accepté, pour la sécurité et l'hygiène du personnel, que propre et sec (attention à replacer les bouchons adéquats sur les carters d'huile des moteurs !).Tous les retours doivent être en port payé, (tout envoi en port dû sera refusé sauf application des garanties légales de conformité et des vices cachés) et accompagné de la facture ou de sa photocopie et du « code retour » (à demander avant le retour et le mentionner visiblement sur le colis).

RETRACTATION et RETOUR DE MARCHANDISE - Conformément à la loi, le client dispose de 7 jours à compter de la date de réception (tampon de la poste ou bordereau de livraison du transporteur faisant foi) pour contacter notre service client au 05 63 71 44 99 ou à infos@tompress.com et nous retourner le ou les produits ne correspondant pas à ses attentes. Afin de faciliter le traitement du retour de marchandise, notre service client attribuera un « code-retour » à inscrire sur le colis. Tout matériel neuf, propre, non endommagé et dans son emballage d'origine sera échangé ou remboursé. En cas d'exercice du droit de rétractation dans le délai susvisé, seuls le prix du ou des produits achetés et retournés et les frais d'envoi au tarif transport standard seront remboursés (les frais supplémentaires découlant du choix par le client d'un mode de livraison autre que le mode standard proposé ne seront pas remboursés) ; les frais de retour restant à la charge du client.
Indépendamment du délai susmentionné, Tom Press accorde à ses clients 365 jours après réception pour retourner un article et en demander l'avoir. Le ou les articles retournés doivent être neufs, non endommagés, propres et dans leur emballage d'origine. Le client doit impérativement contacter notre service client préalablement à toute démarche afin d'obtenir l'accord de retour. Les produits seront acceptés sous réserve du respect des conditions énoncées dans les conditions de retour (rubrique «SAV garanties retour» du site www.tompress.com). Les frais de retour restent à la charge du client.

RESPONSABILITE - Tom Press ne saurait être tenu responsable de l'inexécution du contrat conclu en cas de force majeure, de perturbations ou grève totale ou partielle notamment des services postaux et moyens de transport et/ou communication, inondation, incendie. Les photos sont communiquées à titre illustratif. Nous vous invitons à vous reporter au descriptif de chaque produit pour en connaître les caractéristiques et, en cas de doute ou si vous souhaitez des renseignements complémentaires, n'hésitez pas à nous contacter au 05 63 71 44 99. Vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant (loi n° 78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés) qui peut être exercé par courrier à l'adresse suivante : Tom Press ZA de la Condamine - 81540 Sorèze. Nous pouvons être amenés à céder, louer ou échanger votre adresse, sauf opposition de votre part notifiée par écrit à notre adresse. N° CNIL : 1112226

BON DE COMMANDE *De la terre à la table*

SPÉCIAL JUS DE FRUITS, VINS ET CIDRES

À découper ou à photocopier. Ce bon de commande est également téléchargeable sur www.tompress.com
Ecrivez s'il vous plaît en lettres capitales avec un stylo à bille. A compléter et retourner sous enveloppe affranchie à :

Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

tompress

Adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone obligatoire *

E-mail

☐ Je souhaite recevoir la **newsletter** tompress à cette **adresse e-mail**

Ma date de naissance (facultatif) : |__|__| |__|__| |__|__|__|__|

Adresse de livraison si différente de l'adresse de facturation

Nom / Prénom

Adresse

Lieu-dit

Code postal / Ville

Téléphone obligatoire *

** Numéro pouvant être nécessaire pour assurer le bon suivi de vos commandes. N'est communiqué qu'aux transporteurs.*

☐ **Je souhaite que la facture soit envoyée séparément du colis (cadeaux, etc.)**

Service d'envoi différé (facultatif)

Date de livraison souhaitée entre le ____/____ et le ____/____
Dates espacées d'au moins 5 jours

S'il y a lieu, indiquez-nous la date limite souhaitée pour la réception de vos articles.
Joignez votre règlement, nous ne l'encaisserons qu'au moment de l'expédition.

COMMANDE EXPRESS
www.tompress.com
Tél: **05 63 71 44 99** - Fax: **05 63 71 44 98**
(du lundi au vendredi de 9h à 18h)

1

2

RÉFÉRENCE	Ø si indiqué	DÉSIGNATION	Nbre	Prix Unitaire	Prix Total
Exemple : hac22rebg	*10*	*Grille acier, trous Ø 10, pour hachoir type 22*	*2*	*16,50*	*33,00*
		Une difficulté pour remplir ce bon de commande? **Appelez le 05 63 71 44 99**		**SOUS-TOTAL**	

Livraison par So Colissimo ou messagerie route Geodis Calberson

3

Participation aux frais de port et d'emballage** +

Ma commande est **inférieure ou égale à 40 €** ▶ 4,90 €

Ma commande est **supérieure à 40 €** ▶ 7,90 €

Ma commande est **supérieure** ou **égale à 120 €** ▶ **GRATUIT**

=

**Participation aux frais de port uniquement valables pour la France continentale et en un point unique. Pour la Corse, les Dom Tom et l'étranger : nous consulter au 05 63 71 44 99 ou sur infos@tompress.com

TOTAL

4 Cochez le mode de règlement choisi

☐ **Par chèque bancaire ou postal** joint, à l'ordre de **Tom Press SARL**

☐ **Mandat cash**

☐ **Contre-remboursement,** veuillez ajouter **15,00 €** aux frais de livraison
(25% d'acompte obligatoire à la commande)

☐ **Par carte bancaire n°**|__|__|__|__| |__|__|__|__| |__|__|__|__| |__|__|__|__|

Date de validité |__|__| |__|__| Cryptogramme* |__|__|__|

*(les 3 derniers chiffres qui figurent au dos de votre carte)

Nom du porteur de la carte : _____

Assurez-vous d'avoir mentionné votre numéro de téléphone ou votre e-mail afin que nous puissions vous joindre si nécessaire.

Date et signature obligatoire

Les commandes dont le paiement n'est pas suffisant ou les frais de livraison non joints ne seront pas expédiées. Les prix de ce catalogue sont garantis jusqu'au 30/04/2014. Les produits sont disponibles dans la limite des stocks. Les photos du magazine ne sont pas contractuelles. Nous ne saurions être tenus responsables des erreurs d'impression. En passant commande, vous acceptez de recevoir nos offres. Vous disposez d'u n droit d'accès, de rectification et d'opposition aux informations vous concernant (loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés), vous pouvez l'exercer en nous adressant un courrier à notre adresse. Par notre intermédiaire, vous pouvez être amené à recevoir des propositions d'autres sociétés par courrier. Si vous ne le souhaitez pas, cochez la case ci-contre ☐

N°CNIL : 1112226 SARL TOM PRESS au capital de 8000 euros. RCS Castres 438 153 272. N° TVA FR24438153272.

Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ **OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :**

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom .....

Adresse .....

..... CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

De la part de : Nom / Prénom .....

CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom .....

Adresse .....

..... CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

De la part de : Nom / Prénom .....

CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom .....

Adresse .....

..... CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

De la part de : Nom / Prénom .....

CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom .....

Adresse .....

..... CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

De la part de : Nom / Prénom .....

CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

Faites découvrir tompress à un ami !

PARRAINAGE

Faites découvrir tompress à vos amis !

Remplissez et envoyez ce coupon à : Tom Press SAS - ZA de la Condamine - 81540 SORÈZE

☐ OUI je souhaite que vous adressiez GRATUITEMENT la sélection tompress à :

☐ Mlle ☐ Mme ☐ M. Nom / Prénom .....

Adresse .....

..... CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

De la part de : Nom / Prénom .....

CP / Ville |_|_|_|_|_| .....

L'univers tompress,

c'est d'abord le vôtre !

C'est grâce à vous que les savoir-faire traditionnels restent vivants...

Pour partager vos expériences, vos tours de main ou recettes, nous mettons à votre disposition la boîte mail : **partage@tompress.com.** Envoyez-nous vos astuces et photos, cette adresse vous est dédiée !

www.tompress.com

Faire soi-même La charcuterie, le fumage, le cidre, la choucroute...

Conseils et astuces Bien cuire son pain, réussir sa crème anglaise, culotter une poêle en fer...

Comment ça marche Un bon hachoir, la lacto-fermentation, une épépineuse, l'Aluinox..

Et plus de 4000 articles pour tout faire "maison"

tompress

Préservez les vitamines

DÉSHYDRATEUR PROGRAMMABLE

Retrouvez notre gamme de déshydrateurs programmables en page 29

www.tompress.com